



10818/A



21 479
NUEVO ARTE

DE

40 15
COCINA,

SACADO

DE LA ESCUELA

DE LA

EXPERIENCIA

ECONOMICA,

SU AUTHOR

JUAN ALTAMIRAS.



Con las Licencias necessarias.

Barcelona: En la Imprenta de Maria Angela
Martí Viuda, en la Plaza de S. Jayme.

Año 1767.



PROLOGO

AL LECTOR.

EN el mismo instante, en que forzado de la obediencia me hallè en el empleo de la Cocina, sin Director, que me enseñara lo necesario para el cumplimiento de mi oficio, determinè, quando bien instruido, escribir un pequeño Resumen, ò Cartilla de Cocina, para que à los recién Professos, que del Noviciado no salen bastante diestros, encuentren en él, sin el rubor de preguntar, que acuse su ignorancia, quanto pueda ocurrirles en su Oficina.

A este fin he consultado à mis Amigos de bastante experiencia en el asunto, que trato, he leído Libros, y Manuscritos en la materia, y la apli-

aplicacion, y exercicio me ha dado luz para esta pequeña Obra, que quisiera fuesse de alguna utilidad al bien comun, y mas principalmente à gente de economia; porque siendo preciso, y necessario el gasto, con que la vida humana se ha de mantener, como es justo, teniendo presente esta Cartilla, no se desperdiciara cosa alguna, pues lo calamitoso de los tiempos no permite desperdicios; à mas, de que en los Pobres de Jesu-Christo es mas culpable qualquier gasto superfluo. Muchas cosas encontraràs, amigo Lector, en esta Cartilla, que por ventura te disonaràn, por lo poco limado del estilo; pero sobre ser necesarias para explicar la diversidad de las viandas, y sus confecciones, tienen escusa en tu prudencia, y mi empleo. Si algo aprendieres en ella, da solo à Dios las gracias, que es Author de todo lo bueno, dissimula mis faltas, y
atien-

atiende al fin de esta Obrilla, que es la gloria de Dios, è instruir el Cocinero poco experto, à cuyo fin observa las siguientes Notas.

Note lo primero el Cocinero: que ha de ser de todos notado, y assi ha de ser extremado en su limpieza, no solo en lo que viste, si tambien, y mas principalmente en lo que guisa: la limpieza exterior es indicio de la interior, y en el Cocinero la exterior pulchritud del vestido señala la limpieza, que guardará en sus manjares; y una, y otra el cuydado de su conciencia. Este debe ser el primero en el bueno, y vigilante Cocinero; porque hay estomagos tan delicados, que la comida menos limpia es suficiente causa, no solo à inquietarlos, y provocar à vomito, sino lo que mas es, à quitarles la vida; y sería cosa lastimosa, que el alimento instituido por Dios para conservarla, por descuydo

do del Cocinero sirviera para destruir-
la. Mire el Religioso de este Oficio,
que son Angeles à quienes ministra la
comida, y sustento, y que los Sacer-
dotes, y Ministros del Señor no de-
ben ser menos atendidos en este par-
ticular, que los Principes de la tierra.

Tenga el Cocinero limpia su Coci-
na, barriendola con frecuencia, y sa-
cando la basura de su Oficina, y para
esto no sea perezoso, porque es cosa
tocante à su Oficio, y es de admirar
de quanto agrado sea para todos un
pulchro, y aseado Cocinero; y esto
causa, que aun el mas femenino gus-
to no se desdeña de comer sus guisa-
dos, lo que podia asseverar con el
caso de una Señora bien authorizada,
que combidada por el Prelado de cier-
to Convento à tomar alguna refec-
cion, no quiso consentir, hasta que
viò el asejo exterior del Cocinero, de
cuyo caso soy testigo ocular.

Note

Note lo segundo : que tengã todas las cosas en su lugar destinado , para que quando las neçessite , sin trabajo pueda encontrarlas. Observe tambien guardar en memoria la especie , numero , y tiempo , que tienen sus manjares en el fuego , para cocerse , no sea , que su olvido , y la voracidad del fuego los consume. Si à muchedumbre de hombres , como trescientos v. gr. huviere de dar de comer , se podrá gobernar en esta forma : Por la tarde partirà las raciones , poniendolas en sus vasijas , despues de media noche dispondrà buen fuego , irà armando sus ollas con todo lo neçessario , y el asado , y si compusiere pepitoria , la tarde antecedente al combite la dexarà tendida sobre unos manteles , no se avinagre : cuyde de quitar la espuma , y sazonado el guiso , se pondrà à un lado del hogar , con un poco de rescoldo , y con esto se acabarán de cocer,

cer, y en el fuego defocupado pondrà las cazuelas de conejos, ò pollos, y luego, que hayan hervido, con poco fuego se acabarán de cocer, teniendo cuydado de aumentarlo, si fuere floxo; despues para la sopada poco fuego es bastante. Si la Cocina no fuesse bastante capaz, elegir en campo rafo; pues por no haverlo hecho assi, he conocido sofocarse un Cocinero en semejante funcion.

Note lo tercero: que no se fie en su habilidad para el desempeño: tomese tiempo; porque Dios castiga à los descuydados, y que fian vanamente de sì mismos, quando havian de quedar mas ayrosos. No presume el Cocinero de perito en su empleo; porque las obras califican, no los vanos pensamientos: à mas, que es imposible dar gusto à todos, siendo los gustos tan distinctos, como los Individuos. Muy necessaria es al Cocinero la paciencia,

ciencia para tratar à todos : no se haga parcial , dando à unos mas , que à otros , ni mas bien compuesto ; solo con los Ancianos , y Enfermos debe obrar con reglas de caridad , y prudencia , à imitacion de San Diego.

Note lo quarto : que reciba el recado necesario con medida , y peso , y que lo gaste con peso , y medida , para vivir con estimacion , buena conciencia , con sosiego , y paz : y jamàs se haga cargo el Religioso Cocinero de las llaves de los Repostes ; porque à algunos Prelados parece se puede guisar à muchos con poco recado : no todos los Cocineros son tan virtuosos , que puedan mantener con cinco panes la Comunidad de gente , que mantuvo Jesu-Christo , y lo que implicitamente quieren , no se puede hacer sin milagro , ò trampa : lo primero prueba mucha virtud , lo segundo gran bellaqueria ; y mas de quatro Cocineros
tapa-

taparàn la boca al Prelado con arroz, ò pencas de acelga , en lugar de gigo-
te , ò con guiso de carne basta , que
tomar gato por liebre. Sepa , pues , el
Cocinero , que la mentira no puede
estar mucho tiempo oculta , y que si
se dissimula por conveniencia agena,
despues tendrà , que purgar aun en es-
ta vida ; porque el traydor es pagado,
pero despues muy aborrecido ; y assi
observe el cauto Cocinero un medio,
en que consiste la virtud.

Note en fin : que se haga cargo , de
lo que ha de guisar , y para quantos Su-
getos , proporcionando las vasijas , y
viandas ; y advierta , que menos ma-
lo es , que le falte un poco de caldo,
que no el que le sobre mucho ; el cal-
do ha de ser à proporcion de lo que
se pone en la olla : què falta hacen en
estos tiempos miserables Cocineros de
conocida virtud , que à fuerza de mi-
lagros multipliquen los alimentos! Pues

es tantá la miseria de algunos Sugetos, que vienen à creer, que la habilidad de un Cocinero puede diffimular su escasséz, y qual otro San Francisco de Paula, mantener con un higo una Comunidad de Personas, dexándolas satisfechas: y assi alerta Cocineros; y paraque con menos confusion podais dar cuenta de lo que recibís, y gastais, tened una Tabla con numeros, y ahugereros, poniendo en cada uno una cuerda, con dos numeros à los cabos, correspondiente al numero, y de este modo podreis dar la cuenta con facilidad, tirando la cuerda, que corresponde al numero de los que comieron, de què comieron, què Huespedes hubo, y lo mismo respecto de las Cenas; con esta advertencia, pues, à la noche con poco trabajo lo pueden apuntar, y daràn las cuentas en breve por meses, ò semanas; porque puede ser las pidan, quando menos piense el
Coci-

Cocinero: cuydado con la ultima cuenta , que es la que mas importa.

Adviertase tambien , que en el numero , peso , medida , cantidad , y alguna otra circunstancia , no quedo tan fixo en la confeccion de viandas , y sus requisitos , que no se quede muchas veces al juicio , y prudencia del Cocinero ; porque como no sè la cantidad de cosas , que se quieren guisar , ferìa temeridad poner numero , y cantidad cierta en especias , y otros ingredientes. Procure , pues , el Cocinero , à proporcion de lò que yo señalo , poner , ò quitar , segun el sustento , que componga ; y muchas veces echo largo para los Cocineros de Religiones , y Comunidades , en que suele ser abundante la cantidad de manjares.

He dicho à los manjares los nombres , que en comun estilo , y modo de hablar tienen en estos tiempos : si

no

no gustären, mudeselos el Cocinero, y bautizelos con otro nombre; que yo le doy facultad de Padrino, y si me murmuràre, me quedará mas deudor.

Esto supuesto, y notado, no es mi intento escribir modos exquisitos de guisar, que para este fin ya hay muchos Libros, que dieron à luz Cocineros de Monarcas; pero la execucion de su doctrina es tan costosa, como dictada por lengua de plata: en esta suena mas la lengua de oro de la caridad, ajustando el toque à Personas por su Instituto pobres; y si ricas, por la calamidad, y miseria de los tiempos, tan apuradas, que oir otro language en esta materia, serìa disponerlos à conjurar al Cocinero, como à mal nublado, y condenarlo à perpetuo silencio. Es decir con ingenuidad, y sin presumpcion, lo que alcanzan mis cortos talentos; y assi pido

do à los inteligentes miren con buenos ojos esta Obrilla, que sirve solo para Aprendices, y dexen la censura al infinito numero de necios, que no serà dificultoso, que como en otras cosas, den tambien aqui su cucharada; dissimulen mis yerros, atendiendo unicamente al afecto, con que me someto à su gusto.



NUEVO



NUEVO ARTE DE COCINA.

CAPITULO I.

DE LA COMIDA DE CARNE.



COMENZAREMOS por los guisados, que regularmente se usan, acomodandonos al gasto no superfluo, ni del todo escasso, guardando un medio, à que se pueden acomodar sin violencia los bizarros de buen gusto, y los que no lo sean, para que unos, y otros hallen lo que necesitan, cantandoles à todos clara la Cartilla.

A

Esto-

Estofado.

LA carne de pierna cortaràs en pedazos, como medias nueces, y la freiràs con manteca de puerco, y con el pringue, que te quedò, freiràs cebolla cortada menuda, y quando frita, echala con la carne, poniendole dentro, v. gr. à una libra de carne ocho onzas de vino blanco, quatro granos de ajos majados, peregil, pimienta, y sal: cogeràs una cebolla, que sea ajustada à la boca de la ollita, y le iràs poniendo algunos clavillos, y rajas de canela, y ajustarla bien à la boca de la olla, de modo, que no se salga por parte alguna: la pondràs à cocer à fuego manso, dandole algunas bueltas, y quando pareciere estar cocida la carne, destapala, y acabala de sazonar sin mas caldo; es muy buen guiso: lo serviràs sobre unas rabanadas de pan: supongo, que para crecidas Comunidades sirve poco; pero si no son muchos lo podràs hacer: el modo siguiente te darà mas luz, aunque todo viene à ser uno.

Otro.

fria; y despues de frita la cebolla con el tocino, buelve la carne à la sartèn paraque se perdigue: lo qual executado, ponla à cocer en olla, con sal, y todas especias, y quando te pareciere cocida, cortaràs dos, ò tres pares de huevos duros, segun la cantidad de la carne, echalos en la olla con un puñado de peregil picado, y piñones remojados; si echares táparas, salen grandemente: à este gigote suelen llamar Castellano; naturalmente, porque tuvo allà su origen.

Gigote comun.

TOMARàs de la carne magra, la affaràs bien en las parrillas, la picaràs con unas cebollas, y unos granos de ajos, y un puñado de peregil, la pondràs à fuego manso, que se vaya reongando con pimienta, y sal, la iràs añadiendo poco à poco con agua caliente del puchero, que tendràs sobre la boca de la olla; y quando estuviere cocida, lo pondràs de este modo: tomaràs un puñado de piñones remojados, los machacaràs con unos huevos duros, y echalo todo en el gigote,

te, fazonandolo todo de especias, y unas pocas táparas remojadas antes, y esto siempre, que de ellas usares en guisados: lo servirás con muy poco caldo; y si tuvieres huesped, toma una magra de carne, assála, picála con un pedacito de tocino gordo, echala en la sartèn puesta al fuego, rebolviendola apresuradamente, y quando te parezca estar bien frita, fazonala de sal, y todas especias, y un poquito de caldo, una miaja de aguardiente; lo serviràs, y esto lo puedes hacer en media hora: no hallaràs otro modo mas prompto para un principio de carnero. En ocasion de huespedes repentinos es menester discurrir, ya que no se pueden echar.

Prebe.

PARA el pebre corta las raciones, y emperdigalas en la olla, te haràs cargo de la carne, que echas, paraque corresponda el recado: toma ajos limpios en el almirèz, pon sal correspondiente, y pimienta, lo machacaràs muy bien, lo desataràs con agua, y echalo en
la

la olla con unas hojas de laurèl : para treinta raciones echaràs una libra de aceyte ; si añades un hueffo de tocino , sale bien , aunque tiene poco que sacar : ponlo à fuego manso , que se vaya reogando , y quando estuviere cocida la carne , la compondràs assi , con un puñado de peregil , huevos duros machacados , lo defataràs con el mismo caldo , y un poco de agrio , si no hay tomates , que dè un par de hervores ; es assi muy bueno una , ù otra vez . Advierte , que ha de estar mas sabroso este , que otros guisados .

Lampreado.

Este es un guisado , que se dà la mano con muchos ; llo dispondràs assi : Corta la carne à pedazos , como nueces , ò raciones ; picaràs tocino , despues de frito echaràs cebolla , y la freiràs en el mismo tocino ; emperdiga en la sartèn con sal la carne , pon tambien pimienta ; emperdigada , la tendràs en una olla à fuego manso , dandole algunas bueltas ; echale un poco de agua , no se focarre ,

y se cueza: la fazonaràs de sal, especias finas, que son clavillo, y canela, un puñado de peregil, un poco de azafran: si quieres hacer una salsa prompta, toma unas yemas, las desataràs con una corta cantidad de vinagre, despues con caldo tibio, à fin, de que no se coagulen, las echaràs en el guisado; pero te advierto, que no ha de hervir, sirve luego el lampreado.

Carne reogada en guisado.

PON las raciones en olla con sal, y pimienta, unos granos de ajos machados; cortaràs tocino, y cebolla, partes del tamaño de dados; quando las particillas de tocino estèn blancas, añadiràs la cebolla, que se fria todo bien, lo echaràs en la olla puesta al rescoldo, se irà reogando, poco à poco añadiràs agua del puchero, que estará sobre la boca de la olla, y quando estè cocida, la compondràs en esta forma: Segun la cantidad del guisado, tomaràs dos, ò tres bazos de carnero, assalos bien en las parrillas, machacalos en el mortero con unos
gra-

granos de ajo, machaca assi mismo unas tostadas de pan remojadas en agua, y vinagre, y exprimidas, un puñado de peregil, brotes de yerva buena, clavillo, canela, y dos pares de huevos crudos; desatalo todo con el caldo del guisado, echalo en la olla, que de dos hervores: es muy buen compuesto de tantos simples, si de muchos simples puede resultar un buen compuesto; pero un Cocinero de habilidad entre simples sabe hacer buenos compuestos: cuidado con el acierto.

Otro modo de menos trabajo, cocida la cena.

S Acaràs dos, ò tres cucharadas de caldo, echalo en la sartèn con un poquito de vinagre, especias finas, que son clavillo, y canela, lo pondràs à calentar, añadiendo un puñado de harina, rebuelvela bien, hasta que se queme, de modo, que se ponga parda, luego lo echaràs en la olla, que de un hervor: es gustoso, y se compone con poco recado.

Otro compuesto.

TOstaràs rabanadas de pan , las pondràs à remojo con agua , y vinagre , limpia peregil con abundancia , echalo en el mortero con media docena de granos de ajos , con todas especias , todo lo machacaràs , y quando estè machacado , exprime el pan , machacalo tambien , defatalo con el caldo del guisado , que dè dos hervores , lo fazonaràs , y podràs servirlo.

Otro.

Siempre procura tener un puñado de piñones , ò de avellanas , y huevos , por si te se desgracia alguna cena , para tener recurso : machacaràs un puñado de avellanas , tèn un tostòn de pan à remojo , echaràs un puñado de peregil , unos granos de ajos , todas especias , y quando esto se huviere machacado , exprime el pan , machacalo , echando quatro huevos crudos , lo defataràs en el caldo de la cena , darà un par de hervores.

res. Si no tuvieres avellanas, ù otras cosas con que componer el guisado, lo haràs con un toston de pan, especias, huevos, y un puñado de peregil; esto se une bien con todo el guisado: hazte cargo de especias, y demás recado, proporcionandolo al guisado, y su cantidad; porque no te puedo dar regla fixa, y se queda à tu prudencia. Nota, que el clavillo, y pimienta sobrefalen mucho, las especias con demasia tambien suelen descomponer el guisado: tambien sabe bien el guisado con tocino, y buenas especias, procurando, que haya poco caldo, y se emperdigue à fuego manso, echandole un poco de vino blanco; si no tuvieres, sea tinto, con unas hojas de laurèl, y salvia.

Carnero verde.

LOs nombres de los guisados son como los titulos de Comedias, que en el titulo se faca poca substancia, y aunque sea muy expressivo, pocas veces da bastante luz al ignorante: assi, amigo Cocinero, aunque seas Cocinero de

Titu-

Titulo, no hagas mucho caso de los titulos, que sean assi, ò assi; porque nosotros tenemos Vocabulario à parte, y es preciso acomodarnos à los terminos de nuestra profession: mira lo que debaxo del titulo te se propone, y aprende lo que ignores; que los titulos, si no eres crítico, no te darán en rostro. Cortarás las raciones, las pondrás en la olla con sal, y pimienta, cortarás tambien tocino del tamaño de dados, lo freirás bien, echarás cebolla menuda, y frita, la echarás dentro de la olla, que pondrás à fuego manso, que se vaya emperdigando, dandole algunas bueltas; y quando te parezca haver passado hora y media, que se emperdiga, echale agua de la que tendrás en un puchero sobre la olla del guisado: quando este estuviere bien cocido, pondrás perejil en abundancia, yerva buena, cogollo de la lechuga, picado todo, piñones remojados, y picados, todas especias, un poco de agrio de limon, ò naranja: es guisado estupendo.

* * *

Guisado à modo de pebre.

LA carne de pierna es la mejor para guisados; cortala en trozos, como nueces, ponla en la olla con sal, y hojas de laurel, toma tocino entre gordo, y magro, lo cortaràs al tamaño de dados, lo freiràs, echaràs en la olla: luego machaca ajos con pimienta, y loss defataràs con una poca de agua, lo echaràs todo en el guisado, pon aceyte como para prebe, lo pondràs al rescoldo, que se vaya reogando, y quando te parezca, lo añadiràs con el caldo suficiente; lo sazonaràs de sal, y de todas especias: procura siempre echar peregil, ò tomate, y te podràs chupar el dedo, si no eres politico.

Costrada de carne, y huevos.

TOmaràs de lo magro de las piernas, lo emperdigaràs en las parrillas, lo machacaràs con un pedacito de tocino gordo, cebollas, y un puñado de peregil, y quando todo estuviere machacado,

do, ponlo en la olla à fuego lento, que se vaya haciendo; hecho, compondrás huevos mexidos, del modo que te diré en el Capitulo, donde se trate de los huevos; sazona el gigote de sal, todas especias, y piñones en pieza llana, echarás una porcion de gigote, luego pondrás otras de huevos mexidos, y assi irás armando la costrada; y quando esté compuesta le pondrás encima un manto de huevos bien batidos, con azucar, y canela, sobre todo el recado; pondrás mas fuego arriba, que abaxo, hasta que haga costra, y la podrás partir como tortada.

Costrada de otro modo.

Cortarás lo magro de la carne, la picarás con un pedazo de tocino entre magro, y gordo, con perejil, unos granos de ajos: (ya dixé se podian omitir los ajos; pero por ser esta especie mas comun entre los pobres, por esso la pongo tantas veces, y no te enfade el que tantas los nombre, que por mi país tengo alguna escusa) echa el picado en
la

la sartèn, y quando estè bien emperdigado lo pondrás en la olla, paraque se cueza: tendrás cocidos unos trozos de longaniza, y los partirás à ronchas dellas gadas; fazonarás el gigote de todas especies, y unos piñones remojados, lo vaciarás en una tortera ancha, batiendo huevos correspondientes à la carne; echarás mas de la mitad con la longaniza, rebolviendolo todo, y la otra parte de huevos por encima; y si quieres echar azucar, y canela, puedes muy bien, si no canela solamente, pon la vasija entre dos fuegos, hasta que se quaxe: es muy buen plato.

Otra costrada.

DEspues de picado el gigote lo cocerás, y harás una hoja de esta massa, y la massa con harina mejor, y la flor de la harina, un poco de vino blanco, y azucar, con manteca de tocino, ò tocino picado: harás una hoja lo que coja la tortera, y pondrás allí el gigote; harás otra para encima, y si quieres pon dentro cogollos de alcachofas

fas cocidas, ò magras de pierna de perdices, pollos, ò pechos de capones, y otras viandas: luego pondrás la tortera à fuego manso arriba, y abaxo, que se embeba aquella humedad, despues de embebida pondrás la otra hoja encima, y para bañarlas tostarás azucar blanco, y lo machacará, y con claras de huevos bien batidos untará la costrada, hasta que esté blanca, esto es, darle el baño despues de cocida; porque para el baño poco fuego basta. Podrá servir à gente de suposicion, v. gr. Obispo, Provincial, &c. que para pobres es mucho regalo.

Almondigas de Carnero.

Picarás con tocino gordo, peregil, y unos ajos verdes la carne magra, que tuvieres, pondrás à cocer los huesos, que quitaste de la carne con otro de tocino, y alguna corteza, para que haya substancia, y espumalo, dexandolo cocer, luego compondrás el picado de este modo: echarás un poco de pan rallado, y queso, todas especias, azafrán, huevos crudos correspondientes, y lo amaf-

amassarás todo bien en una vasija: despues de amassada la pasta, la fazonarás en crudo de sal, y especias, vaciarás el caldo de los hueffos, en donde se han de cocer las almondigas, y las harás, sin que las manos las toquen, como dire en el Capitulo segundo, Articulo quinto, tratando de las Ranas: quando hayas hecho las almondigas, cuecelas cocidas, tendrás una salsa de avellanas compuesta, como queda dicho, la echarás, que dè un hervor, desatandola con un poco de agrio. Yo no soy aficionado a ellas; pero de este modo las comeré gustoso.

Cebollas rellenas con carne.

Picarás la carne magra, como arriba: la pondrás en una vasija con todas las especias, pan rallado, sal, piñones, y un poquito de queso; amassarás la pasta muy bien con huevos crudos, à proporcion de la carne, v. gr. à cada libra de carne pondrás ocho huevos, la fazonarás antes de hacer el relleno; de los hueffos, que quitaste, y alguno de roci-

no coceràs una agua , y la espumaràs : à las cebollas quitaràs los cascós de dentro con una punta de cuchillo , las iràs rellenando , y poniendo en vasija , donde esten espaciosas : luego echaràs el caldo de los hueffos , las pondràs à cocer , y cocidas , echaràs en salsa de avellanas tostadas , con unos huevos , y un poco agrio de limon. Son rellenos de mucha substancia , y gusto.

Lechugas rellenas.

QUando las lechugas son crecidas , son aptas para relleno : quítales los cabos hasta lo arrimado à las hojas , lavalas bien , ponlas à cocer en agua hirviendo con sal ; quando estèn medio cocidas , fácalas sin maltratarlas , escorrelas en una tabla limpia , compondràs el picado como para las cebollas , y el caldo de los hueffos de la carne , exprime las lechugas una cada vez , porque no les quede verdor : quando estèn escorridas , cogelas de abaxo , ensanchando las hojas de una , y otra parte ; pondràs en medio mas bulto , que un huevo ;

del picado iràs cogiendo las hojas de una parte à otra, de modo, que buelvan al cabo, las iràs entretexiendo por las hojas, que tienen mas fuerza arrimadas à lo mas gruesso del tronco; de esse modo no es menester atarlas, como algunos hacen, tan atados como la lechuga: como te digo, podràs jugar con la lechuga como con la pelota, mas no las tires, si quieres ganar la passada; las pondràs espaciosas en vasija, los cabos àcia arriba, las coceràs con el caldo prevenido, y cocidas con salsa de avellanas echales un embite.

Calabazas rellenas.

EScogeràs las calabazas del tamaño de la muñeca, les cortaràs del cabo, y corona un dedo: luego tomaràs media caña, que no tenga nudos, que estè à modo de las barrenas, que tienen los Carreteros, ò Cuberos, y taladraràs las calabazas de una à otra parte, quitandoles el corazon, en cuyo hueco pondràs de la carne picada con los requisitos dichos en las almondigas del
car-

carnero , rellenando las calabazas, y despues las pondràs en una cazuela , echales el caldo de los hueffos , ponlas à cocer por espacio de dos horas ; la pasta, y huevos las comprime , paraque no se deshagan : quando estèn cocidas echales la salsa de avellanas tostadas , con un toston de pan remojado , huevos , y especias , desatandolo todo en el mismo caldo ; darà un par de hervores , moviendo de quando en quando la vasija , no se focarren : assi lo podràs servir.

Pepinos rellenos.

TOMARàs los pepinos un poco crecidos , les cortaràs dos , ò tres dedos àcia el pezòn , y dedo y medio à la corona , les quitaràs la corteza , quita tambien el corazon del mismo modo , que à las calabazas, tendràs dispuesto el relleno picado , como para los passados , rellena los pepinos , cuecelos con el caldo , que llevo dicho , despues de cocidos echales la salsa. Si quieres poner en el picado tocino magro , longaniza , ò salchicha, dice muy bien , como qualquier otra carne de aves.

Guisado de carnero con granada.

PON las raciones cortadas en la olla con sal , y pimienta , picaràs tocino gordo , y cebolla , echalo en la olla , y de este modo se irà reogando la carne à fuego manso , y quando estuviere algo mas , que medio cocida , la echaràs una salsa de avellanas , como queda dicho , poniendo de todas especias , y quando ya se huviere del todo cocido , toma dos , ò tres granadas cocidas , y las exprimiràs sobre el guisado : se hace assi una salsa muy gustosa , y buena.

Lonjas magras de carnero , ò de ternera.

CORTARàs las lonjas de la pierna del carnero , ò ternera al través , y no al hilo ; de las terneras son mejores : las pondràs por la tarde con una poca de sal hasta la mañana , y si tuvieres , que freir de tocino , lo haràs antes , que las de carnero , ò ternera : fritas , ponlas en una cazuela ; les echaràs azucar , vino blan-

blanco, unas hojas de laurel, y una raja de canela, la dexaràs cocer, y no se conocerà, si son de carnero, ò de tocino.

Tortillas de Gigote de carnero.

Pica la carne, como para gigote, cuecela, y quando cocida, sacala sin nada de caldo en una vasija, dexala enfriar, echale pan rallado, azucar, y canela, amassala con huevos, podràs hacer las tortillas con manteca; y si no quieres hacerlas con dulces, las fazonaràs con todas especias; pero si llevan dulce, las serviràs con azucar, y canela por encima, y las has de freir antes en la manteca.

Costillas de carnero.

EN ningun tiempo son mejores, que quando estan las yervas bien curadas, que es en Julio, y à San Miguel. Toma las costillas descargadas, esto es, quitandoles el espinazo, y las golpearàs muy bien con la buelta de la cuchilla, las pondràs en las parrillas, que se vayan
assan-

assando ; con tocino frito , y agrio de limon, las iràs untando con unas plumas; y lo mismo con la cola del carnero ; y si à esta añades un poco de pan rallado , ferà linda para los inapetentes.

Sessos de carnero.

EL mejor modo de componer los sessos es cocerlos con agua , y sal; despues de cocidos, cortalos à rebanadas muy pequeñas , velas mojando con huevos batidos, y los freiràs con manteca, ò aceyte , sirviendolos con azucar , y canela.

Manos de carnero.

DEspues de bien limpias en agua hirviendo , las partiràs , y quitaràs un gusanillo , que tiene entre las dos uñas : las coceràs con agua , y sal : cocidas, las pondràs en una cazuela , con el caldo compondràs una salsa de piñones , y unos granos de ajo , peregil , tomates , queso rallado , un remojon de pan , y todas especias ; lo desataràs con
el

el caldo de las manos ; que den un par de hervores , y sírvelas de este modo, que en adelante hablarè sin rebozo del de los pies del puerco.

CAPITULO II.

PROSIGUE LA COMIDA
de carne.

Caldo helado.

DÉspues de bien cocida la carne , y sazónada de sal , sin especias , sacaràs del caldo , que no tenga grossura, lo pondràs à enfriar , y compondràs assi: A cada escudilla de caldo echaràs dos yemas bien batidas , y deshechas , y una onza de azucar , las desataràs con el caldo , que tienes à enfriar con el azucar, y lo rebolveràs todo. Si es poca la cantidad del caldo , lo pondràs en escudillas, y para cada escudilla es menester un puchero de agua hirviendo ; pondràs la escudi-

cudilla sobre la boca del puchero , y le
 haràs hervir hasta que se quaxe lo de la
 escudilla como natilla : lo serviràs con
 polvos de azucar , y canela , y si tu-
 vieres muchas escudillas que componer,
 pondràs para cada una su puchero ; mas
 si quieres hacerlo en una tortera creci-
 da , poniendo fuego arriba , y abaxo,
 bien puedes , y assi lo partiràs como tor-
 tada : es bueno , y hay muchos deseosos
 de saber componerlo.

Caldo de otro modo.

EN la mañana , despues de poner el
 cuerpo en tierra , y el espiritu en
 Dios , haràs fuego en tu Oficina , pon
 las ollas con agua ; despues de las cinco,
 ò las seis te iràs à la Iglesia à oir Missa,
 y encomendar à Dios à ti , y tus cosas ;
 en bolviendo del Templo , corta las ra-
 ciones , echalas en una perola , ò cazue-
 la ; con la agua , que quites de las ollas,
 lavaràs bien la carne , y si estuviere muy
 caliente , templala con fria , porque sino
 se pone roja la carne ; la espumaràs , le
 echaràs sal , y tocino : en el tiempo que
 se

se cuece , machaca una salsa de avellanas , con todas especias , huevos duros , y en lugar de pan higados de cabritos , si tienes : sazonaràs la olla de sal , pimienta , y azafràn , que tome buen color la carne ; desataràs la salsa con el caldo , y echaràs en la olla , que se ha de hacer , añadiendo de mas del caldo : al mismo tiempo apartaràs un poco de caldo , y poner à cocer el de la olla ; en dando dos hervores , apartalo del fuego , poniendolo à sudar en una cesta de paja ; y perdida la fuerza de su calor , desataràs unos huevos , para cada escudilla medio , lo desataràs con el molinillo , y un poquito de vinagre : paraque se desaten las ligaduras , iràs mezclando con el caldo tibio , rebolviendo , sin cessar , no se coagule : lo mismo haràs , quando lo eches en la olla. Si huvieres de darà un enfermo una escudilla de caldo con yema , procura quitar lo grueso , y hacer el huevo en agua , dexandote la clara para otra cosa ; desataràs la yema , que de este modo actuarà mejor el caldo.

Sopa.

COrtaràs las sopas de buen pan , un poco crecidas , y delgadas , las tostaràs , preven tocino magro cocido , y unas tajaditas de higado fritas , huevos duros ; de estos dexa una porcion de yemas sin picar , pica peregil , y echaràs una porcion de sopas , iràs añadiendo de el picado , y peregil , unos polvos de queso , de clavillo , y canela ; pondràs de nuevo otra porcion de sopas con otro tanto recado , y de este modo armaràs las piezas : machacaràs una salsa de avellanas , y la desataràs con el caldo de la olla , la pondràs à cocer en una ollita , dandole algunas bueltas , porque no se focarre ; quando estè cocida , sazonalala de sal , y especias , mojaràs las sopas , echando la mitad de toda la salsa , las pondràs à hervir , y quando se haya embebido el caldo , retira las sopas , y echa la otra porcion de la salsa : las yemas , que te quedaren , partelas por en medio , ve-las poniendo sobre las sopas , y si quieres poner unos cogollos de alcachofas cocidos antes , dicen bien entre medio de las

las yemas : pondràs fuego encima , hasta que se tosten ; y si en la salsa , al tiempo de desatarla , huvieres deshecho unos huevos crudos , no tendràs que echarlos despues por encima. Esta es una sopa muy buena ; pero aun dirè mas.

Sopa comun.

EScogeràs del mejor pan que tuvieres , cortaràs sopas largas , y delgadas , las tostaràs en las parrillas , ò en tortera , con fuego arriba , y abaxo , y porque no se quemèn , les daràs alguna buelta ; tendràs cocido higado de carnero , lo rallaràs , y queso , armaràs las sopas en la vasija , de porcion en porcion de sopas les iràs echando del higado , y queso , con especias , clavillo , canela , y peregil picado , hasta que se llene la pieza ; tendràs una salsa de avellanas machacadas , las desataràs con el caldo de la olla , ponla à cocer , y cocida , echaràs la mitad de la salsa sobre las sopas , las mojaràs , y pondràs à hervir , y despues que hayan hervido , sacalas del fuego , echales encima la otra porcion de salsa , las pondràs fuego en la parte superior,

perior hasta tostarle: las serviràs assi. Es muy buena comida para todos.

Otra sopa.

Cortadas, y tostadas las sopas, como queda dicho, has de prevenir pechugas de capon, de perdiz, hígado frito, y unos trozos de longaniza cocidos con la carne, y al mismo tiempo coceràs los capones, y perdices, y algunas lonjas de tocino desalado, y tierno, (no tendrás que cocerlo) con algunos paxarillos, y huevos duros: armaràs la sopa si quieres echarle dulce, podràs, que algunos les gusta con azucar, y canela, y algunos confites gruesos, ò grageas, y no dexes de echar en la olla especias, clavillo, canela, y azafran. Despues de armada la sopa, la bañaràs de caldo, y la pondràs à hervir, hasta que se embeba el caldo: esta sopa no ha de llevar salsa despues de compuesta, y hervida, batiràs unos huevos, echalos por encima, de modo, que se introduzcan en la sopa, y sobre los huevos pondràs algunos dulces, corazones de alcachofas

Cocidas. Si quieres poner un capon , ò gallina sobre la sopa , la coceràs primero , y despues de cocida , la pondràs en el assador , que se toste , y quando estè tostada , pondràs en el assador un pedazo de tocino gordo , embuelto en papel de estraza , lo cebaràs , y las gotas , que caygan del tocino , aplicaràs à la gallina: assimismo batiràs bien unas yemas , y con un manajo de plumas untaràs la gallina al fuego , y quedará , como si estuviera dorada. Tosta la sopa , que haga cofra por encima , y sentaràs la ave , los pechos para abaxo , sobre la sopa. Esta sopa puede salir à la mesa de un Grande de España.

Burete.

DEl burete de ayuno dirèmos algo , para el de carne , rallaràs pan , y queso , para quarenta escudillas quatro onzas de queso ; coceràs yervas , como son , acelgas , lechugas , y algunos livianos , y lo picaràs todo en un puñado de peregil , y acederas ; todo el picado lo pondràs en la olla , donde se ha de hacer la escudilla , con el queso , echaràs pi-

pimienta , azafran , clavillo , y canela , quando estuviere la carne cocida , la sazonzaràs de sal , azafran , pimienta , por que tome color ; echaràs el caldo en la olla , donde estan las yervas , y lo pondràs à hervir : luego iràs echando pan , hasta que se tenga el cucharon , revolviendolo , dexalo cocer , y lo sacaràs en una cesta de paja , para que se fude , apartaràs una cazuela con un poco de caldo , de modo , que estè tibio , batiràs en otra cazuela para cien escudillas cinquenta huevos , y los mezclaràs con el caldo tibio ; luego iràs echando en la olla de burete , revolviendo de modo que no se trien.

Escudilla de Angel.

Dispon ocho libras de arroz , veinte de leche , seis docenas de huevos , otras seis libras de azucar , dos onzas de canela ; la onza y media pondràs en infusion con agua en un pucherito , tapado con papel bien doble , la media onza restante la tendràs hecha polvos con media libra de azucar : el arroz , despues
de

de bien limpio, se lava con agua tibia; si es menester, darle dos aguas, y aunque sean mas: ponese à enjugar, muelese, passase por un cedazo de los de cerner harina; si fuere tiempo de calor, no te fies con èl, tiende la harina sobre unos manteles: la leche, que no estè agria, no te expongas à afrentarte. Toma una sartèn limpia, ponla al fuego con leche, que hierva, y alli conoceràs si se tria, ò està agria: echaràs la harina en una cazuela, la desataràs bien con leche, tendràs la restante leche al fuego, con el azucar pondràs la olla, que se ha de hacer la escudilla con la pasta al fuego; echaràs la mitad de los huevos con claras, y la otra mitad sin ellas, y con un cucharon los has de rebolver sin cessar, añadiendo poco à poco, hasta que se cueza, y quede espesa: ya notaràs quando ño sabe à harina. Es de mucho trabajo, y dificultosa; por esso la pongo con todas las circunstancias, y la serviràs con azucar, y canela por encima. Adviertese, que has de echar de quatro partes la una de caldo de carne sin especias; no ha de tener mucho de grueso,
ni

ni la olla rancio , si solo carne , y tocino.

Escudilla de calabaza con leche , caldo de carne , y miel.

LA escudilla de ayuno es de mas cof-te , y mejor ; pero si quieres gastar igualmente , sacarás esta mejor. Mondar las calabazas duras , cuecelas con agua , y sal , y cocidas , las passarás por un lienzo claro , de modo que se queden todas las venas : las pondrás en una almohada à escorrer para la noche , y à la mañana entibiarás la leche , haciendo cuenta con la calabaza , y à cada cantaro de leche pondrás ocho libras de miel , desfatandolo todo ; la pondràs à fuego manso , y la rebolverás , de modo que no se focarre , y como se irá cociendo , tomará cuerpo. Has de poner la quarta parte del caldo de carne , y en todas las escudillas procura echar poca grassa ; porque se sube arriba , y afrenta , particularmente en arroz.

* *
*

Pies de Puerco rellenos.

HAs de socarrar los pies después de limpios, los pondrás à remojo toda la noche, y al otro dia se han de cocer bien: después de cocidos sobre una tabla, les quitarás los huesos sin hacer muchos pedazos: dexa, si puedes, cada pie sin despedazar, y sino unelos, que con la pasta se componen; harás una pasta de harina, y huevos, y sino con pan rallado en lugar de harina: pondrás la sartèn con manteca de puerco, ò aceyte, y los freirás, poniendo una cobertera sobre la sartèn; porque falta mucho el aceyte, ò manteca: los servirás con azúcar, y canela; y si los quieres componer con salsa, después de rebozados, hazla de peregil, y avellanas, la desatarás con el caldo, que se cocieron los pies, y ponle todas especias.

Pepitoria.

LA pepitoria se suele hacer de hígados, y livianos de cordero, ò cabrito. Los livianos cocerás con agua, y

C sal

sal, los higados emperdigarás en las par-
rillas, ò en horno; despues los limpia-
rás de aquellas relillas, y granchones,
los picarás, y freirás con manteca, ò
aceyte, echando cebolla à medio freir,
que con los higados se freirá del todo:
quando estuvieren fritos, los pondrás en
una cazuela, machacarás salsa de avella-
nas con unos granos de ajo, todas espe-
cias, y un toítòn de pan, paraque to-
me cuerpo la salsa, la defatarás con un
poco de agua fazonada de sal, echarás
huevos duros picados, y un puñado de
peregil, y piñones, y con todo lo dicho
dará un par de hervores.

Sangre de Cordero, ò Cabrìto.

TEndrás cebolla cortada à lo largo
con abundancia, le echarás sal, y
pimienta; luego que deguellen al cor-
dero, mezclarás la sangre con la cebolla,
y lo pondrás en el horno, hasta que se
tueste bien: es muy gustosa, y se puede
comer fria; y sí no la quieres llevar al
horno, la puedes assar en casa entre dos
fuegos, y para esto has de echar acey-
te,

te, ò manteca de puerco; y fino, pondrás aceyte à hervir, y recien degollado el cabrito, irás echando la sangre à cucharadas, y se hará como buñuelos, y sirvela con pimienta, y sal.

Ternera assada.

Cortarás la ternera en pedazos de à media libra, y los pondrás en una cazuela entre dos fuegos, se irà assando poco à poco, y quando estè medio assada, freirás tocino gordo, y lo pondrás en una cazuela, machacarás ajos, peregil, pimienta con agrio de limon, y sal, y una porcion de agua, le irás dando bueltas, y untando la ternera, se hace muy gustosa; y si está gorda, la pondrás à assar con sal, y quando estè medio assada, le quitarás aquella humedad, y le echarás un poco de manteca de tocino, y vino blanco, ò aguardiente; y si no tienes manteca, aceyte bueno.

* * *

Conejos en prebe.

FL mejor modo de guisar los conejos es en prebe: despues de despellejados, los sobreassarás muy bien en las parrillas, los harás pedazos, y los pondrás en la olla, ò cazuela, les echarás aceyte crudo, peregil, ajos, pimienta, los pondrás à fuego manso, que se vayan reogando, los añadirás con agua caliente, y quando estèn medio cocidos, les echarás unas hojas de laurel, clavillo, y canela; y si añades táparas, salen bien; y si ronchas de lima, mejor: este es el prebe mas ordinario.

Gazapos en guisado.

TOmarás los gazapos despellejados, y los harás pedazos, cortarás tocino de el tamaño de dados, lo freirás, echarás los gazapos, que se frian con un polvo de sal, los pondrás en la olla, que se vayan reogando con aquel recado, y en esse tiempo prevendrás una salsa assi: Machacarás ayellanas tostadas con un re-
mojon

mojon de pan , unos granos de ajo , peregil , y todas especias , y las echarás en los gazapos , que no sea muy espesa. Son muy gustosos , y si los quisieres hacer fritos con tocino , ò manteca , son tambien buenos , echandoles todas especias , un poco de vino blanco , ò aguardiente.

Lonjas de tocino.

Cortarás las lonjas , que no tengan rancio , las echarás à remojo una noche ; y si has de dar garvanzos , se remojan bien con las lonjas ; despues de remojadas , las enjugarás con un paño , las freirás con manteca de puerco , ò con aceyte , y las compondrás en una cazuela , las echarás azucar , canela , y vino blanco , las pondrás à cocer , y las servirás con polvos de azucar , y canela por encima ; y si las quieres hacer sin dulce , tambien podrás ; despues de fritas , echarás agua , y una raja de canela , hojas de laurel , y quando estén cocidas , un poco de vinagre. Otras podrás hacer assi : Todo genero de lonjas han de estar
bien

bien desaladas , las pondrás en tortera con peregil , y aceyte , unos granos de agraz , ò ruedas de limon , las pondrás fuego arriba , y abaxo , hasta que se asen : son muy gustosas de este modo. A otros les gustan fritas , estas regularmente no agradan à los aguados ; pero todas son buenas , como no estèn duras , ò saladas.

Longaniza , ò Solomo.

LA longaniza , ò solomo se hacen así : Lo freirás , despues lo pondrás en cazuela con un poco de vino blanco , ò aguardiente , que cuezan con unas hojas de laurel , y una raja de canela ; la vasija ha de estar bien tapada , de modo , que no se desbrave , y quede con muy poco caldo , que así es muy gustoso.

Una cabeza de Cordero.

PArtirás dicha cabeza por enmedio , y levantarás con la punta del cuchillo las ternillas , por si está sucia , y la lavarás : limpia que sea , la compondrás
 así:

assi: Le pondrás dentro peregil, ajos majados, un polvo de pimienta, sal, y un bocado de tocino delgado entre magro, y gordo; la atarás en una hebra de hilo, y la embolverás en un pliego de papel de estraza, la assarás, y se enternecerán hasta los hueffos; pero no los comas.

Otra cabeza.

LA assarás con tocino, peregil, ajos majados, un polvo de pimienta, y sal, y unos granos de agraz; si no es tiempo, pondrás agrio de naranja, ò limon: la embolverás en un pliego de papel de estraza, untado con manteca de tocino, dexala assar: tendrás una salsa de avellanas, peregil, un grano de ajo machacado, con dos yemas en la salsa; la pondrás en una cazuelita à cocer con una cucharada de manteca, que se trabbe; descubrirás la cabeza, y la rellenarás con la salsa; la bolverás à atar con el hilo preciso, de modo, que se pueda desatar facilmente, la pondrás en el assador à fuego manso, que se vaya tostando,

do, y en la salsa, que te quedó añadirás pan rallado, y mas yemas, le irás dando, hasta que esté assada, con unas plumas: advierte, que has de llevar todas especias; pero no si le echas azucar, y canela.

Liebre guisada sin agua.

DÉspellejarás la liebre, la harás trozos, y la pondrás à remojo en vino blanco, que se defangre bien; despues los sacará, y freirás los trozos con manteca de tocino, y quando estuviere bien frita, la pondrás en la olla, echando de todas especias, menos azafran, con dos granos de ajo majado, y sal; con aquel lardo, que te quedò de freirlos, freirás cebolla menuda, y la pondrás con el demás recado; y al mismo tiempo pondrás el vino, en que estuvo la liebre à remojo, pondrás la olla à fuego manso, que cueza un par de horas, y se hará una salsilla muy gustosa.

* * *

Ternera estofada.

DE lo magro de la ternera cortarás pedazos como nueces : freirás tocino , y con su pringue has de freir los trozos de ternera : echarás la carne en la olla ; con el pringue , que te quedò freirás cebolla menuda , y echarás con la carne , pondrás un poco de vino blanco, dos granos de ajos majados, sal, todas especias , peregil , y unas hojas de laurèl: despues de este recado , la pondrás à fuego manso , con un papel en la boca del puchero , paraque no levante el hervor , y con un pucherito , que la tape , con agua. Harás una poca mafeta , y la pondrás en la circunferencia de la olla principal , de modo, que no se exhale , dexala cocer dos horas : assi sacarás poco ; pero buen caldo, y muy gostoso.



Lechoncito de leche con arroz.

AL lechoncito raerás el bello, desvarigarás, assarás entre dos fuegos en una tortera, ò en el horno, con peregil, pimienta, sal, y unos granos de ajo; cocerás arroz con agua sazónada, y quando estuviere el lechoncito assado, pondrás arroz cocido, y estará un poco al fuego, de modo, que no se tueste; porque si se tuesta, ò pones sin cocer, à qualquiera hará daño.

Plato de huevos, y leche con dulce.

TOmarás pan rallado, lo tostarás, y quando estè bien tostado, echarás à una escudilla de pan dos de leche, quatro onzas de azucar, dos pares de huevos frescos bien batidos, lo rebolverás todo, lo pondrás entre dos fuegos, que se tueste, lo servirás con azucar, y canela por encima, te servirá para dia de ayuno.

* * *

Para

*Para añadir un plato con lenguas
de ternera.*

QUando estèn bien cocidas las lenguas, las raeràs con un cuchillo, para cada una prevendràs una libra de almendras mondadas, las echaràs en el mortero con ocho onzas de azucar, y media docena de yemas de huevos duros, machacadas con las almendras las lenguas, y se hacen como marzapan: de este modo puedes hacer pasteles en el horno, ò sartèn, ò una buena costada: echando tres, ò quatro onzas de manteca à cada libra de almendras, que no estèn rancias, porque lo echaràn todo à perder; y si no hay manteca de bacca, sea de tocino, y esta mixtura es buena para criar Ruiseñores, porque se guarda mucho tiempo en un puchero; pero no gastan este alimento Señores ruines, por ser de tanto gasto, que no lo sufren sus delicados estomagos, llevandole el de una avecilla; pero hay Personas mas delicadas, que el Ruiseñor, estimado por su lindo pico, y lengua.

Cabe-

Cabeza de ternera en guisado.

Pondrás dicha cabeza en un caldero de agua hirviendo , la sacarás , y pelarás con un cuchillo ; despues de pelada , la cocerás con agua , y sal ; cocida , la partirás , y quitarás los sesos , y la lengua , con lo que podrás añadir dos platos : pondrás la carne de la cabeza en una tortera , le echarás tocino de papada en pedacitos , como dados , peregil , y pimienta ; si no la quieres llevar al horno , la asarás entre dos fuegos : es muy gustosa con tomates , ò ruedas de limon. Si la quieres componer de otro modo , puedes despues de cocida con agua , y sal , ponerla en una pieza con vino blanco , quanto se bañe , unos granos de ajos majados , pimienta , clavillo , canela , la dexarás cocer , hasta que tenga poco caldo , la sazonarás de sal : si la quieres servir , despues de cocida , en dos mitades tostadas con manteca , y pan rallado , tambien es buena , y cocida blanca con pimienta , y un poco de vinagre , y peregil en rama. Tambien as-

fi:

si: Freirás tocino en dados con cebolla menuda, echarás vino, vinagre, y un poco de azucar, canela, y todas especias con abundancia, que cueza con un par de hervores: echarás todo esto por encima la cabeza, y despues por la garganta.

CAPITULO III.

SE PROSIGUE LA MATERIA
del passado.

Costrada de Assadurillas.

TOMARàs tres, ò quatro assaduras, las embolveràs con las telas, las assaràs, y machacaràs muy bien, las sazonaràs con todas especias, y zumo de limon, seis onzas de azucar; pondrás media docena de huevos duros, y si hay mas cantidad, aumentaràs el recado, y dos lonjas de baca cocidas, y machadas, almendras tostadas, y machaca-
das

das con cascara , les da buen gusto. Compondrás la costrada , haciendo un poco de massa fina con yemas , y manteca , un poco de azucar , y vino blanco , la sobarás bien , hasta que haga correá , (que muchas hay , que por no sobarlas no la tienen) harás una hoja de dicha massa , untarás la tortera con manteca , y pondrás en ella la hoja , sobre esta espicado con ocho huevos batidos , y media libra de azucar ; pon otra hoja de massa encima , cuecela en el horno con unos polvos de azucar por encima. Esta costrada puedes hacer de ternera , ó de qualquier carne , ó pescado , como sea bueno. Ya dixé , que el sollo era el mejor para hacer qualquier cosa , y de cerca de la cabeza puedes cortarle lonjas , como al tocino , y dudará el que no sepa la especie de lonjas.

Criadillas de Corderos.

CON bastante rubor , Amigo Cocinero , me pongo à tratar de esta especie ; porque como te he hablado de chanza , y las gentes estan tan puestas en equi-

equivocos en materias poco decentes, no quisiera darles materia para entretenimiento tan arriesgado; pero dirè brevemente lo que entiendo, ojala sea sin ofensa de tus oidos. Abrirás las criadillas de los corderos, que en el mes de Abril, y Mayo son las mejores, les quitarás la primera, y segunda tela, las pondrás à cocer con agua, y sal, y quando estuvieren cocidas, las escorrerás, hervirás acèyte, las freirás; fritas, las pondrás à escorrer, batirás unas yemas de huevos, con un polvo de harina, y sal, las irás mojando, las bolverás à freir, y las servirás con azucar, y canela. Es plato muy regalado.

Cordero, ò Cabrito assado.

PArtirás el cabrito, ò cordero en raciones de media libra, ò como quisieres, lo pondrás en una cazuela con fuego arriba, y abaxo, le darás algunas pueltas; y quando estuviere medio assado, le echarás un poco de tocino frito, un puñado de peregil machacado, unos granos de ajo majado, y agrio de lima:

lima: si estuviere duro , y no tuvieress tocino , lo enternece un poco de vino blanco , ò aguardiente , ò el aceyte crudo ; y si no , echarás dos cucharadas de grassa de la olla ; pero si estan gordos , nada de esto es menester , sino fazonarlos de sal ; y assi como la nieve à nadie espera , ni el asfado ; porque si se passa , se echa à perder.

Escudilla de Farro.

ESta es una escudilla , que en la Orden de nuestro Padre San Francisco se practica poco , y lo mismo digo de otras cosas ; pero no se pueden dexar de poner para otras Comunidades : solo se me ha ofrecido una vez , y aunque entre en ella cebada , no importa , pues vemos , que cada dia se ordena à los Enfermos. Sacudiràs la cebada , que viene à estar medio molida , para quitar las pajas , y la lavaràs con agua tibia tres veces ; luego la coceràs con caldo de carne , hasta que estè un poco espesa : machacaràs unas almendras mondadas en el almirez : han de ser pocas ; porque solo

solo firven para blanquear el Farro : lo machacaràs todo, despues lo passaràs por una servilleta , exprimiendolos bien , de modo , que solo quede la castara : lo bolveràs à la olla, y echaràs mas azucar, que estè bien dulce , y no cueza mas de un par de hervores , porque se hará moreno. Tambien se suele hacer con leche de almendras , y es mejor , porque con caldo sale mas moreno , y con leche muy blanco , aunque de menos substancia ; y para hacerlo con leche de almendras , se ha de cocer primero con agua , ò caldo; y para quatro escudillas de Farro son menester quatro onzas de cebada , quatro de almendras , y quatro de azucar. Esta escudilla es buena para los que estudian mucho , porque es fresca , segun la opinion de muchos. Buen premio del estudio , comer cebada ; y rara calidad de alimento , ser comun à sabios , y borricos.



Manos de Ternera.

L Impiarás las manos de Ternera assi: En una perola de agua hirviendo las capuzarás, ò sumergirás cada una en su vez, porque no se passen: las raerás con el cuchillo, quitandoles bien el pelo, y las pesuñas; luego las pondrás à cocer con agua, y sal, y despues de cocidas, las compondrás assi: Si las quieres deshueffar, y darlas rebozadas con huevos, y pan rallado, fritas, y despues unos polvos de azucar, y canela, son buenas; y sino, las podràs hacer con salsa de avellanas, ò piñones echando un poco de queso, peregil, y ajos machacados en la misma salsa, y dè dos hervores.

Salpicòn de Baca.

ESte Salpicòn es bueno para meriendas, y postre en lugar de ensalada: tendrás un pedazo de tocino magro cocido, y dos partes de Baca magra cocida, lo picaràs todo con cebolla, y picado,

do , lo pondrás en una vasija , y lo compondrás assi , echando aceyte, pimienta, sal , y unas ruedas de cebolla para adorno , con su agrio. Es muy buena ensalada.

Arròz de grassa.

DEl caldo de carne se hace este Arròz , y es muy bueno. Despues de cocida la carne la fazonaràs de sal, sin ningun genero de especias ; tendràs el Arròz limpio , y lavado con agua tibia , lo pondrás à escorrer , y quando estuviere la carne cocida , emperdigaràs tu Arròz con el caldo de carne , le echaràs una libra de azucar à cada libra de Arròz , y leche de tres onzas de piñones ; y à cada ocho libras de Arròz, y azucar , una onza de canela en infusion ; y despues de assi compuesto , echaràs à cada libra media docena de yemas defatadas con el mismo caldo , le serviràs con azucar , y canela por encima ; y à algunos parecerà es Arròz con leche.

Alcachofas rellenas.

Mondarás las Alcachofas , quitandolas las hojas exteriores , las emperdigarás en agua , y sal , que den un hervor ; y emperdigadas , las escorrerás en un tablero , de modo , que vuelten toda el agua , prevendrás la carne para rellenas , como para las lechugas , y otros rellenos comunes ; rellena las Alcachofas poniendo de la pasta entre las ojas , y en medio del cogollo pasta del tamaño de pelotas : si te parece se han de deshacer , batirás unas claras de huevos , y las bañarás , las cocerás como las lechugas , y calabazas , echando salsa de avellanas.

Alcachofas con tocino magro.

Quitarás las hojas exteriores , dexando solo los cogollos , las partirás por medio , las emperdigarás con agua ; y sal , que den dos hervores , las sacará , escorriendolas bien , freirás tocino magro en lonjas delgadas , y en
aquel

aquel mismo tocino puedes freir las Alcachofas.

Alcachofas con dulce.

LAs mondarás , quitandoles las hojas duras , las darás una cortadura en el pezón , paraque penetre el recado , y siempre que las limpies , las pondrás en agua fria , y quando hierva el agua las escaldarás , y las pondrás à cocer con agua , y sal ; y cocidas , las compondrás assi : Freirás tocino del tamaño de dados , con cebolla menuda , y la echarás sobre las Alcachofas ; despues de escorridas tomarás azucar à proporcion , y les darás dos bueltas à fuego manso. Este es el modo , que acostumbran las Monjas ; pero à todos no les agrada el dulce , aunque sea de Monjas.

Alcachofas assadas.

DEshojarás las Alcachofas , de modo que quede solo lo tierno , las darás un corte por el pezón , las despuntarás un poco , paraque se introduzca el
reca-

recado : tomarás tocino entre magro , y gordo , lo freirás , lo echarás en las Alcachofas con un poco de sal , y un puñado de peregil machacado , unos ajos verdes , con un polvo de pimienta , las pondrás fuego arriba , y abaxo , las darás unas bueltas ; y aunque te parezca estan duras , por la parte interior estarán tiernas , y gustosas. Si fuere dia de ayuno , en lugar de tocino , pondrás aceyte con ajos fritos.

Rellenos de pan , y grassa.

DEspues de cocida la carne , has de rallar pan à proporcion del Relleno , que pensares hacer , y queso , de modo , que à seis partes de pan corresponda una de queso ; echarás de todas especias , peregil , yerba buena , y unos cogollos de lechuga , cocidos con agua , y sal : à cada docena , que han de ser como nueces , echarás media de huevos crudos , tomarás caldo de la olla , y harás la pasta ; pondrás una cucharada de la pasta en una xicara , mojandola de quando en quando , y saldrán sin el tacto de las

las manos. Si à estos Rellenos quisieres echar pechugas de capon picadas , ò alguna porcion de tocino magro cocido, ò de baca , todo es bueno. Despues de armados los coceràs con el caldo de la carne , que te quedò , como las Almondiguillas , aunque estos no han menester cocer tanto.

Fideos gruessos.

RAllaràs pan , y queso à proporcion, à seis partes de pan una de queso; echaràs de todas especias , azucar , y canela , huevos crudos correspondientes; haràs pasta de esto , no muy dura , la amassaràs con caldo de carne : hecho esto, pondrás una perola con el caldo , que te quedò , à hervir con fuego lento, cogeràs una espumadera de ahugeros crecidos , pondrás la pasta en la espumadera , y con un cucharon la iràs apretando , que cayga sobre el caldo , que estará hirviendo : dexalos cocer , y quedarán como cabos de cuchara : cocidos, los echaràs en los platos , y sirvelos con azucar , y canela por encima.

Liviano gustoso.

EL Liviano, con toda el guarguero, pondrás à cocer en la olla de la carne, lavandolo primero, y ha de estar de modo, que se espume, teniendo el guarguero fuera de la olla. Cocido que sea, lo facarás, y partirás en pedecitos, comodados; lo compondrás assi: Machacarás quatro granos de ajos con un polvo de pimienta, lo defatarás con vinagre, lo echarás sobre el Liviano con aceyte crudo, y sal, le darás bueltas à fuego manso. Es muy bueno para excitar el apetito.

Baca en guisado.

DE la pierna de la Baca tomarás lo magro, si está gorda, lo pondrás à cocer por la mañana en la olla de la carne; quando estuviere cocido, sacalo, ponlo à enfriar, cortalo en pedazos, como nueces, freirás tocino, como dados, y en su pringue la Baca: la pondrás en la olla, donde se ha de hacer; pondrás el

tocino, que quitaste, en la sartén, y lo bolverás à freir con cebolla menuda ; lo echarás todo en la olla, con todas especias, unos granos de ajos machacados, un poco de vino blanco, un puñado de peregil, se cocerá à fuego manso, tapado con papel doble, emmassetado, puesto un puchero de agua encima ; media hora antes de servirlo lo sazonarás de sal. Si la Baca es buena, tiene mas gusto que la Ternera.

Pernil cocido con vino blanco.

PAra componer el Pernil, le has de poner à remojo la noche antes, luego por la mañana le tronzarás el garron, y lo cocerás con agua hora y media : hecho esto, lo acomodará en una vasija con vino blanco, hasta que se bañe, le echarás unas rajas de canela, y media docena de clavillos enteros, con unas hojas de laurèl, y si quieres, podrás echar una libra de azucar. Esto es bueno para viage, dexandolo escorrer ; y si no, lo podrás servir con el mismo cocimiento.

Almondigas repentinas.

MAchacarás la carne magra con un pedazo de tocino entre magro, y gordo, la picarás, como está dicho en otras Almondiguillas; à media libra de carne quatro huevos, un poquito de pan rallado, azucar, y canela, sin otras especias; luego harás las Almondigas, y pondrás la sartèn con buena manteca, bien caliente, como para freir; tomarás las Almondigas con la paleta, las chafarás un poco, è irás echando en la sartèn, que se frian bien, rebolviendolas por una, y otra parte, y fritas las irás poniendo en los platos. Sirvelas con azucar, y canela por encima, para algunos Huespedes repentinos.



CAPITULO IV.

DE LA VOLATERIA.

Codornices assadas.

A Sfarás las Codornices de este modo: Despues de peladas , y limpias , las pondrás en el assador , tendrás una cazuelilla con un poco de manteca à calentar ; en ella echarás sal , y un poco de pan rallado , con un polvo de pimienta , y una yema , para cada par de Codornices ; rebolverás este batido , y les irás dando con unas plumas , y al mismo tiempo las irás rebolviendo de modo que estèn roxas , y lo mismo podrás hacer con los Pollos tiernos , ò Perdigones ; y si cocieres alguna Gallina , ò Capon se pueden componer del mismo modo.

Codornices en guisados.

P Ara esto freirás tocino gordo del tamaño de dados , y quando estè frito , quitarás aquellos pedecitos , y freirás
las

las Codornices , las pondrás en el puchero , y con el pringue freirás cebolla , la echarás en él con un poco de peregil machacado , y un poco de vino blanco , y de todas especias : se harán à fuego manso. Son buenas , sin llevar mas que vino blanco en lugar de agua.

Pabos assados.

EL modo mas facil es : Despues de bien limpios , los tendrás al sereno dos noches , los pondrás à cocer en la olla , que estén medio cocidos , y los sacarás , y pondrás en el assador bien seguros , los untarás con manteca , echando unos polvos de sal , y pimienta ; pondrás unos clavillos clavados por el pecho , y gruesso de las piernas , los empapelerás con papel de estraza , los atarás bien , y los assarás à fuego manso ; y quando estén bien assados , harás esta salsa agridulce , con un poco de azucar , y zumo de limon , canela , pimienta , sal , y un poco de caldo. Esta salsa es buena para todo genero de assado , y para enfermos ; porque los mas gustan de ella , pues todo la agridulce es muy gustoso.

Perdices en guisados.

Limpia las Perdices, las emperdigarás, y las pondrás en una ollita con tocino frito, como dados, y cebolla, peregil, y todas especias, dos granos de ajo majados, un poco de vino blanco, y un puchero bien tapado, con agua encima; y si pusieres massa al circuito, será mejor, que se cuezan à fuego manso, y cocidas, desatarás unas yemas, echando-las por encima, las servirás; porque no gustan à muchos en prebe.

Perdices en prebe.

EL modo mas comun de componer Perdices es el prebe: despues de limpiar las sobreassarás en las parrillas, las acomodará en una cazuela, las echarás peregil, pimienta, sal, aceyte crudo, unas hojas de laurel, con unas ruedas de limon, ò naranja, y agua, que las cubra, las cocerás con unos ajos majados: si no tuvieres naranja, ò limon, echarás aceytunas sin hueffos, ò taparas:

ras : quando estuvieren cocidas las facarás del fuego , desatarás una yema para cada Perdiz , y se hará una salsa muy gustosa : las servirás de este modo , y si puedes , enteras , que será mejor plato.

Perdices assadas con Sardinias.

A Las Perdices , despues de bien limpias , pondrás dos Sardinias dentro del cuerpo à cada una , de modo , que no se salgan , las assarás con buena manteca de tocino , y si no la tuvieres , freirás tocino , y lo echarás sobre las Perdices , con unos tomates sin cutis : (para quitarle , echalos en las brasas) si no tuvieres tomates , echarás agrio de lima , ò naranja , con un polvo de pimienta , sal , un poco de perejil ; las assarás entre dos fuegos , y quando se huvieren assado , les quitarás las Sardinias : servirás las Perdices , que siempre les quede el gusto de las Sardinias , si hay alguno , que apetezca mas el gusto de Sardinias , que de Perdices ; que no faltarán preñados.

Pabo assado con verdura.

DEspues de bien limpio el Pabo grueso, le cortaràs los alones, y cuello, le recogeràs los garrones àcia la rabadilla, de modo que haga poco bulto, lo coceràs, y cocido lo compondràs assi: Le pondràs dentro tocino frito, en poca cantidad, cogollos de lechuga, pencas de cardo, cocidas antes con agua, y sal, un polvo de pimienta, y sal; acomodarràs el Pabo en una tortera, lo bañaràs bien con manteca de puerco, sal, y pimienta, lo llevaràs al horno, tendràs cuydado de darle algunas bueltas; y quando estuviere assado, tomaràs una escudilla de vino blanco bueno, lo rociaràs bien, lo bolveràs al fuego, y se pondrà tierno con el vino; pondràs pedazos de cardo, y lechugas emperdigadas, como està dicho, en la substancia del Pabo, con unas lonjas de tocino largas, y estrechas, fritas: lo bolveràs al fuego, hasta que tomen del recado las verduras, con un polvo de canela por encima: son de tanto gusto las yervas, como el Pabo.

Pollos assados.

Limpiaràs bien los Pollos , quitando les los alones , cuello , y todo lo superfluo , les pondràs dentro unos pedacitos de tocino gordo cortados menuditos , con pimienta , sal , y un poco de peregil machacado : si fuere tiempo de tomates , salen bien ; tomaràs un pliego de papel de estraza , untado con manteca de tocino , y los embolveràs separados , atandolos con un hilo ; y advierte , que has de rociar el papel con pimienta , sal , y peregil : de este modo los assaràs entre dos fuegos , que son muy gustosos.

Pollos guisados.

Después de bien limpios , pondràs manteca de tocino en la sartèn , y los iràs emperdigando : (si no tuvieres manteca , con tocino) los echaràs en la olla , donde se han de cocer , y en el primer guiso , que te quedò , freiràs una poca de cebolla menuda , y la echaràs sobre los Pollos,

llos , con todas especias , pimienta , clavillo , y canela , porque el azafran sirve de noche , como la luz artificial de dia ; luego que tuviere las especias , un poquito de sal , y una porcion de vino blanco , lo pondrás à fuego manso con un puchero de agua encima , en cuyo circuito pondrás maffeta , paraque no se exhale la substancia , y de este modo los tendrás cerca de una hora ; sobreassarás los higadillos de los pollos , los machacarás con un grano de ajo , los desatarás con el caldo del guisado , despues de bien fazonado lo bolverás à tapar , dexalle dar dos hervores , se hará una salsa mejor , que de avellanas.

Pepitoria de menudillos de Pollos.

DE los alones , mollejas , higadillos , y pescuezos harás pedacitos , los lavarás bien , los escorrerás ; freirás tocino , y con el pringue freirás los menudillos , los pondrás en la vasija , freirás cebolla menuda , y la echarás en la Pepitoria : machacarás ajos con pimienta , sal , clavillo , canela , y peregil ; y quando estu-
E tuvie-

tuvieren: cocidos, echaràs salsa de avellanas , como queda dicho , con la que darà un hervor , poniendo un poco de agrio con esto puedes añadir un plato, para algunos muy gustofo.

Pollos rellenos.

COrtaràsles los alones , y pescuezo, compondràs carne , como en los rellenos de lechugas , ò almondiguillas; la coceràs ; y quando estuviere cocida, la dispondràs con todas especias , y peregil , la fazonaràs de sal , y echaràs unos huevos crudos ; compondràs pasta, rebolviendola bien , rellenaràs los pollos , despues de rellenos les cruzaràs los garrones , porque no se falga el picado, los assaràs en una cazuela , echando una poca de manteca de puerco. Si lo quifieres dar con salsa , tomaràs un poco de caldo de la olla , y despues de cocidos echaràs una salsa de avellanas con huevos , como està dicho en otros guisados.

Pollos lampreados.

PARA éstos pollos bien limpios, y puestos en su ollita, freirás tocino en dados; y frito, echarás cebolla menuda, con todas especias, dos granos de ajo majados, y un poquito de vino blanco: les darás bueltas por espacio de una hora, los sazonarás de sal, echandoles un poquito de azafran para color; y este, con un poco de agrio, dice bien con perejil, y harina quemada.

Anades con membrillos.

ASfarás las anades con salsa de membrillos, los mondarás, partiendolos por enmedio, y los cortarás en rebanadillas delgadas, tocino en dados, lo freirás, hasta que esté blanco; frito que esté, echarás cebolla menuda, y los membrillos los reogarás, hasta que queden blandos: los sazonarás con todas especias, y canela, echarás un poco de vino, vinagre, azucar, y caldo; tendrás las anades asadas con tocino, las compondrás

dràs sobre unas rebanadas de pan tosta-
do , luego echaràs la salsa por encima.
Esta salsa sirve para otros paxaros gordos,
como son alcarabanes , gangas, y liebres,
si son tiernos ; y si quieres componer
una pierna de carnero, ò de baca, es bue-
na con dicha salsa.

Anades para caminantes.

LAs anades comunmente son duras,
y para los caminantes suelen tener
poco tiempo para componerse ; por lo
que haràs esto : Despues de limpias , las
chamufcaràs , porque siempre les queda
algo de bello , las pondràs en el assador,
freiràs tocino , y aquel pringue echaràs
en una cazuelilla con unos granos de
ajos majados , sal , pimienta , agrio de li-
mon, ò agraz ; se iran assando poco à po-
co , las iràs untando con un manojo de
plumas , de modo , que se empape el
pringue ; y quando te pareciere estar as-
sadas , tendràs un poco de aguardiente ti-
bio , con el que las rociaràs , que aunque
las anades , ò qualquiera ave silvestre sea
dura , assi se enternece , y se compone
pomp-

prompto el guisado, y con èl desocupa ligero el caminante.

Gallinas con acederas.

ASfaràs una gallina, la haràs quartos, y con un poco de tocino en dados muy menudos, los freiràs bien, hasta que estèn blancos, echales un poco de cebolla muy menuda; reogarás la gallina con el tocino, y la cebolla, le echaràs caldo, quanto se cubra, con un poquito de vino, un poquito de vinagre, y si tuvieres un poco de manteca fresca, se lo puedes echar; sazona con todas especias: en este platillo no se echan huevos, ha de salir un poco agrio. Si le quisieres poner un poco de verdura picada, podràs, y en este particular acederas, qualesquiera que sean.

Pichones, ò Pollos rellenos.

PAra rellenos assados freiràs tocino, y cebolla, echaràs la carne majada, y huevos crudos, y freiràslos hasta que se sequen, como huevos rebueltos, echalo todo en el tablero, lo machacaràs de
nue-

nuevo con peregil , lo pondràs despues en una cazuela , echaràs de todas especias , amassaràs la pasta con huevos crudos , teniendo aparejadas las aves , quitados los pescuezos , y alones , las rellenaràs , despuntando la rabadilla ; cruzaràs los garroncillos , porque no se salga el relleno , tomaràs un pliego de papel de estraza , untado con manteca , un polvo de sal , y pimienta , lo embolveràs cada uno de por si , los pondràs entre dos fuegos : si el fuego es manso , se assaràn en hora y media , rebolviendolos de quando en quando.

Gallina dorada,

DEspues de bien limpia la gallina gruesa , la cortaràs los pies , alones , y pescuezo , la coceràs en la olla de la carne , y cocida la sacaràs , la pondràs en el assador segura , embolveràs un pedazo de tocino gordo , lo calentará en la punta del assador , enciendolo , y las gotas destiladas rociarán la gallina por todas partes ; tomaràs despues quatro yemas , las batirá bien , unta con ellas
la

la gallina , assi caliente : si quieres echarla azucar , y canela , podràs , y sino sola canela , y machacada esta , ponla sobre la sopa ; y lo mismo haràs con capon , ù otro genero de aves.

Pasteles de Pollos , ò Gazapos.

L Impiaràs los pollos , ò gazapos tiernos , y grueffos , los despedazaràs , y los pondràs en guisado , con tocino frito , cebolla , peregil , dos lechugas majadas , quatro granos de ajo , con todas especias , y un poco de vino blanco , los dexaràs , que se assen à fuego manso ; haràs la massa assi : Pondràs un puchero con agua , y sal , y haràs la massa , que conocieres proporcionada ; para quatro pollos , quatro onzas de manteca de puerco , y quatro huevos ; la sobaràs bien , hasta que haga correa ; cortaràs à pedacitos la massa , la ensancharàs à modo de una cazuelilla ; echaràs de los pollos un poco de caldo del guiso , para que se conserve la humedad en el pastel , lo cubriràs con massa , haràs su repulgo , ò qualquiera figura ; los coceràs en el

el horno , y quando estuvieren à medio cocer , batiràs un par de huevos , los bañaràs con unas plumas , los bolveràs al horno , paraque acaben de cocerse. Este es buen documento para los economicos ; pues con quatro pollos se puede contentar à ocho.

Pollas de leche en abreviatura.

TOmaràs pollas grueffas , las limpiaràs brevemente , freiràs tocino entre gordo , y magro , haràs quartos las pollas , las freiràs con el tocino ; y fritas , si son quatro , echaràs dos escudillas de vino blanco , cargaràs de canela , daran dos hervores en la sartèn ; se podrá facar caldo del mismo guiso , que es bueno para huesped , que se ha de desocupar prompto por la precision de su viage.

Pollas , y Capones assados.

LImpios los capones , ò pollas , partidos como queda dicho , los haràs un ahugero junto à la rabadilla , paraque este recogida la pierna del capon ,
que

que ha de partirse por mitad , los affaràs en una cazuela , con buena manteca de tocino fresca , que podràs mantener todo el año assi : En la vasija de la manteca has de echar agua clara , que dure alli lo mas doce dias , (y si la mudas de ocho en ocho dias serà mejor , y jamàs se bolverà rancia , la podràs aprovechar para muchas cosas , la gastaràs en assados) y las aves compueitas con ella , peregil , dos granos de ajos majados , un polvo de pimienta , sal , y azafran sòn linda cosa ; y si los capones estuvieren duros , que den un hervor en la olla de la carne ; y para quando estuvieren assados , tendràs un poco de gigote bien compuesto en los mismos platos , donde serviràs los capones pico arriba , les echaràs una cucharada de gigote : sirvelos de este modo.

Almondiguillas de Ave.

TOmaràs las pechugas de las aves , que sean buenas , lo demas coceràs para caldo , las machacaràs bien , majaràs assi mismo una enjundia de gallina fres-

fresca, tendràs à remojo una miga de pan blanco, mezclaràs el pan con la enjundia, con dos yemas de huevos, lo mezclaràs con la carne, machacalo todo junto, lo pondràs en torteras, echando dos huevos crudos, lo fazonaràs de sal, y canela, tendràs caldo de ave colado, sin ningun genero de verdura; lo pondràs en una cazuela, y haràs las almondiguillas del tamaño del pulgar lo mas, las echaràs en el caldo hirviendo, coceràn como por espacio de tres quartos de hora, pondràs un poco de agrio de lima, ò agraz. Estas son para los Enfermos inapetentes; no han de llevar salsa alguna.

Pollos de Carretero con salsa de Pobres.

ESte es un modo de componer pollos prompts, y gustosos. Despues de bien limpios, haràs quartos, los freiràs con tocino, ò con aceyte; tendràs un puchero de agua fazonada de sal, machacaràs ajos, de modo, que sobrefalgam con pimienta, agraz, y azafran; todo esto lo machacaràs junto, desatalo con el agua del puchero, que dè dos hervores,

res , con un puñado de pan rallado ; tendràs los pollos compuestos en una tortera , los echaràs la salsa por encima , queden otros dos hervores , teniendo cuydado de menearlos , no se focarren. Estos son unos pollos , que si corre priessa , se pueden componer en media hora ; porque de la sartèn salen de modo , que se pueden comer : la salsa sirve para suavizarlos , y abultarlos.

Substancia para Enfermos.

Aunque sea poco , lo que el Enfermo tome , es menester sea substancioso. Para una escudilla tomaràs un quarto de gallina buena , con una docena de garbanzos , y una punta de brazuelo de carnero ; y quando estuviere cocido tomaràs el quarto de ave , lo majaràs en el almirez , tendràs un pedacito de pan remojado en el mismo caldo , lo majaràs con la carne , defatalo con el caldo de la gallina , de manera , que queden en una escudilla ; lo colaràs por un paño limpio , echalo en un pucherito , ponlo al fuego , quanto se caliente ; lo fazonaràs
con

con sal , y un poco de azafran , y se puede dar al Enfermo , reboviendolo con una cucharita ; porque suele assentar parte de la carne en la escudilla , aunque si haya colado. Por esto , y porque los caldos , y substancia han de ser muy frescas , principalmente en Verano , en que si se guardan mucho rato se corrompen lo que se havia de cocer una vez , lo pondràs en dos , y si quieres desatar alguna yema de huevo fresco , lo hará primero en agua , paraque esté medio cocida , antes de echarla en el caldo batiendola en otra escudilla.

Una pierna de carne assada.

COlpearàs la pierna de buena carne con la buelta de la cuchilla , quitando el garron ; tendràs un pliego de papel de estraza , lo bañaràs de manteca de tocino , sal , y un polvo de pimienta media docena de clavillos , clavados en la misma carne , le daràs dos , ò tres cortes , en los que echaràs un poco de agrio de lima , ò naranja ; embuelve la carne en el papel , la asseguraràs en el assador

y que se vaya asando poco à poco. Es muy gustosa, y à algunos parecerà cocida, y no asada.

Modo de componer un Lechon, desde que se deguella hasta colgarse: servirà en especial para Religiosas.

PRimeramente es necesario saber el recado que entra, y en particular las especias. Son menester seis horcas de cebollas, media libra de pimienta, quatro onzas de canela, onza y media de clavillos, libra y media de avellanas, una de piñones, otra de anís, dos manojos de oregano para lavar el menudo, un poco de tomillo, è hinojo, y una docena de naranjas: la sal, canela, y clavillo, todo lo passaràs por cedazo, tendràs un caldero de agua de seis cantaros à hervir, echaràs un puñado de sal en el barreño, donde se ha de coger la sangre, y al mismo tiempo, que cayga, la iràs rebolviendo sin parar: despues quitaràs las venas, colandola, con un linete: tendràs una canasta grande, con un paño ten-

tendido, para coger las tripas, y unos hilos para atar las morcillas, y longanizas; prevendrás otra canasta con paños para recoger las gorduras para las morcillas; lavarás los intestinos, antes que se enfrien, con buen recado de aguas tibias, y à la ultima agua les echarás una poca de harina, las bolverás à lavar con el cocimiento de olor; tendrás unas ollas prevenidas, en que echarás los morcallees à un puestto, y para las longanizas à otro con la misma agua, y quando se huvieren de llenar, les echarás otra agua tibia de la misma, paraque estèn suaves: el dia antes limpiarás la cebolla, la cocerás con agua, y sal; y despues de picada, la pondrás en un tablero pendiente, para que se escorra; despues, en una almohada bien limpia, la colgarás al sereno; cortarás las grossuras bien menudas, las acomodará en una cazuela grande, echarás la cebolla, sal, y la mitad, ò menos de la pimienta, y canela, la mitad del clavillo, piñones todos, despues de limpios y remojados, la mitad del anís limpio, y tostado, las avellanas bien limpias, y tostadas, echarás en la pasta luego llan-

fangre , y la rebolverás bien , no se vuelvan rancias; tomarás un poco de pasta, la freirás en la sartèn , para ver si tiene bastantes especias , y sal , y si está sazónada, empezarás à llenar de modo, que queden bañadas, paraque no se rebienten, las irás echando en el caldero , con agua tibia, y quando estuvieren todas , las pondrás à cocer espaciosas; en cociendo, las espumarás con mucho tiento , porque no se rebienten , las irás punzando , poniendo una ahuja en un palillo de hinojo , y quando estuvieren cocidas las sacarás de los hilos , las pondrás en una mesa sobre un paño blanco , las enjugarás con otro: del pringue de las morcillas podrás hacer tortas; tambien es bueno para migas.

Luego prevendrás una tabla , en que cortarás la carne bien menuda , y la picarás para las longanizas , tendrás un puchero de vino blanco , y un poco de anís à cocer , que dè un hervor , y le taparás bien , no se exhale : echarás las especias , sal , y adobo bien caliente , se rebolverá bien la pasta ; la probarás , para ver si está sazónada : pondrás un poco de fuego debaxo , paraque se mantenga

caliente ; prevendràs unos embudos, ataràs las longanizas, que no sean muy grandes, despues tiendelas en una mela, y enjugalas con un paño: si el tiempo es humedo, las colgaràs donde dè bien ell ayre, hasta que se enjuguen.

Salchichas, ò Longaniza basta.

SE hacen de liviano, lengua, corazon, riñones, y de las degolladuras: echaràs pimienta, y sal, despues de cortadas bien menudas; las ataràs como las morcillas, (no se han de cocer) y las colgaràs donde se enjuguen.

Derritido.

LAs enjundias, y papadas haràs pedacitos, y las pondràs en una perola sartèn, ò cazuela, les echaràs dos escudillas de agua, porque no se quemem: luego lo colaràs en la vasija, donde ha de estar, poniendo una camuesa en quatro gajos; despues de colado la sacaràs fuera, porque no se buelva rancio, y si mantenga fresco todo el año; le echarà
agua

agua de ocho à ocho dias , se mantendrá como el dia , que se hizo , le llaman ya comunmente Derretido.

Salar las piezas.

CON sal menuda iràs bañando las piezas por todas partes , y en especial por los garrones , cargaràs bien la mano , las pondràs pendientes una sobre otra , paraque se puedan escorrer : (à los tempanos no les echas tanta sal) à los ocho dias puedes colgarlas.

Chicharrones del Derretido.

HARàs unas tortas , picandolas bien antes en la cazuela ; desataràs la massa con dichos chicharrones , los sacaràs , y haràs las tortas llanas , las pondràs sobre unas oblèas , echandolas azucar , y canela por encima ; y si añades yemas , ferà gran cosa ; las llevaràs al horno , y cuyda no se quemem. Te he de decir , que si el lechon fuere muy crecido , añadiràs recado con juicio prudencial.

CAPITULO I.

COMIDA DE PESCADO.

Abadejo.

Siendo mi intento instruirte en todas las cosas, que sirven al mantenimiento humano, me ha parecido comenzar en Abadejo, aunque notes al principio de poca substancia. Para componer, pues, gustoso el Abadejo, usaràs de este artificio: Cortadas todas las raciones, las pondràs bien lavadas en una vasija espaciosa, hasta que con ellas cubras la primera superficie, sobre las quales echaràs ajos cascados, pan rallado, con abundancia de perejil; sobre las que de nuevo echés en dicha vasija, haràs la misma diligencia, y despues de acomodadas todas las raciones echaràs aceyte crudo, un poco de sal, y agua, que las cubra, y assi pondràs el Abadejo à fuego lento, bien tapado, hasta que quede

de enjuto, y de este modo lo serviràs con poco caldo.

Abadejo ordinario.

DÉspues de cocidas las raciones, las pondràs en una tabla à escorrer, las passaràs por aceyte, las iràs poniendo en la vasija, echaràs peregil, agua fazonada, hasta que se bañen, freiràs cebolla, y quando estuviere frita, echaràs un puñado de harina con la misma cebolla, todas especias, y un poco de agrio, y todo esto sobre el Abadejo, que dè un par de hervores, fazonandolo de sal. Siempre que hablàre de agrio, se entien- de de lima, ò naranja, en cuya falta ser- virà el vinagre, ò agraz; y en cosa, que lleve queso, ò leche, ningun agrio es bueno.

Abadejo de otro modo.

COgeràs las raciones, y las pondràs à cocer, y al mismo tiempo pon- dràs à freir cebolla, con abundancia, pi- caràs ajos en el almirez, con pimienta,

y azafran los desataràs con un poco de agua , luego lo echaràs en la sartèn , con la cebolla , fazonado de sal , lo pondràs en una cazuela al fuego , y quando lo hayas de servir iràs echando en los platos sobre el Abadejo , de la dicha cebolla , con un poco de zumo de tomate , ò agraz , lo que traxere el tiempo , y un puñado de peregil.

Otro Abadejo diferente.

LE pondràs à cocer : quando haya dado un hervor , espumalo , quitale aquella agua ; tendràs pan tostado à remojo en agua , y vinagre , luego lo escorreràs , lo picaràs en mortero , con unos ajos , todas especias , y un buen puñado de peregil ; el aceyte , que llevará este Abadejo , ha de ser con ajos fritos ; desataràs la salsa con agua fria ; mezclalo todo sobre el Abadejo , lo pondràs , que dè un hervor , y lo fazonaràs de sal ;
no conoceràn si esta salsa es de avellanas , y es muy buena.

Almondiguillas de Abadejo.

COceràs el Abadejo con agua , y sal, luego lo pondràs à escorrer , le quitaràs las espinas , le capolaràs , echando-le huevos correspondientes en crudo, pan rallado , todas especias , peregil , yerva buena , un poco de queso rallado, lo amassaràs todo junto , y haràs las Almondiguillas , las iràs friendo en aceyte , tendràs agua sazónada hirviendo , las iràs echando en ella à cocer , echaràs un poco de aceyte , con ajos fritos ; picaràs una salsa de avellanas , con un poco de pan remojado en agua , y vinagre , la desataràs con el mismo caldo de las Almondiguillas , luego la echaràs en ellas, que dèn un par de hervores.

Abadejo frito con miel.

ESte Abadejo cocido lo sacaràs , y pondràs à escorrer ; haràs la pasta de este modo : Tomando una poca de harina floreada para diez raciones de Abadejo , echaràs una escudilla de miel, ha-

harás tu pasta con un poco de agua, luego pondrás la sartèn con un poco de aceyte al fuego, de modo, que estè bien caliente, y esto se haga siempre, que se huviere de freir, excepto las magras, (como se dicho en la comida de carne) moja las raciones en la pasta, y las freirás: esto es bueno para Lamineros. Tambien puedes echar huevos, y azafran en la pasta; pero no ha de llevar miel.

Abadejo en otra forma.

COgerás las raciones, despues de bien lavadas las enjugarás, las pondrás en una vasija espaciosa, tendrás una ollita de agua fazonada, luego echarás ajos machacados, peregil, y especias, y antes de ponerla al fuego menearás la vasija, hasta que se introduzca el recado abaxo, y esto mismo servirà para Besugos; con la advertencia, que todo el recado se ha de poner en una olla à cocer, menos el aceyte, que ha de ser frito, y despues con dicho recado, en un hervor estan cocidas; y podrás

dràs echar un poco de agrio de limon.

Otro guisado de Abadejo.

Pondràs las raciones en la vasija, echaràs ajos crudos, con sal, pimienta, azafran, y aceyte, peregil, tomate, particitas de naranja, y con un poco de agua las pondràs à cocer. Es muy gustoso, y todas las cosas piden su saynetillo; porque el mucho recado tambien descompone la comida.

Abadejo con tomate.

Cortaràs las raciones, lavalas bien; luego las coceràs, espumandolas, ponlas à escorrer en una tabla; freiràs cebolla, y tomates con abundancia; compondràs las raciones en una vasija ancha, cubre la primera superficie de ella con las raciones, sobre que echaràs la cebolla, y tomate, peregil, y pimienta, ajos machacados; y de esta fuerte iràs prosiguiendo con las otras raciones, que de nuevo echaràs, hasta llenar la vasija: echaràs un poco de agua, quan-

quanto baste à bañarlas , que dèn un par de hervores , lo sazonarás de sal : este no necessita de otra especia , por quanto suple el tomate. Es assi muy gustoso , y como conservarás los tomates todo el año , verás mas adelante.

Abadejo con prebe.

NO tenia intencion de poner mas gui-
fados de Abadejo ; pero me ocurre lo que me passó en las Montañas de Alpartil con dos Cocineros de tan poca substancia como el Abadejo , que para hacerse à si mismos, y al Abadejo de mas substancia , dixeron no debia cocerse , pero si enharinarse antes de echarlo en la sartèn: bella cosa ! Pero esto parece discurrir mas en Carnestolendas , que en Ayunos , ya por lo enharinado , y ya por la superfluidad de aceyte , que por no poderse aprovechar, se desperdicia ; queden se ellos con su mascarilla, que yo, como mas ajustado al estado de Religioso pobre , discurro , que la harina mas daña en esta ocasion , que aprovecha ; pero no la quito del todo , como verás.

Def-

Despues de bien lavado el Abadejo, lo pondrás à cocer con agua, y sal, lo espumarás, paraque se vaya toda la porcion, que tiene corrupta, y el cocerlo, y espumarlo harás siempre, que la calidad lo permita; lo pondrás en una tabla à escorrer, luego pondrás la sartèn, lo irás friendo, y acomodando las raciones en la vasija, de modo, que queden llanas, y la piel siempre mirará à la parte superior, paraque te puedas acomodar mejor al tiempo del partir; despues de hecha esta diligencia, tomarás una porcion de aquel aceyte, en que has frito el Abadejo, sobre el qual echarás un puñado de harina, à proporcion del aceyte, y Abadejo; (què linda cosa!) la pondrás al fuego, irás rebolviendo con la cuchara, hasta que conozcas, que se quema la harina; luego la echarás sobre el Abadejo, y causará el mismo efecto, como si al freirse se huviera enharinado, logrando al mismo tiempo no desperdiciar el aceyte, en que se friò el Abadejo; pues si quedára todo enharinado, no se podia aprovechar para escudilla; v. gr. huevos, yervas: para lo que quisieres podrás usar
como

como si con èl nada huvieras frito, lo que no se podia lograr, enharinando primero el Abadejo, en que se faltaba algo à la limpieza en no cocerlo; echarás unas hojas de laurel en el Abadejo, picarás unos granos de ajos, con pimienta, azafran, y sal; todo esto desatarás, y echarás en la misma vasija, con un poco de zumo de naranja; y si no la huviere, llevo dicho, que el vinagre hace sus veces; lo bañarás con agua, ponlo à cocer, y quando huviesse dado dos, ò tres hervores, fazonalo: el peregil en qualquier pescado es bueno; pero mas particularmente en el Abadejo.



CAPITULO II.

PROSIGUE LA COMIDA
de pescado.

ARTICULO I.

Anguila assada.

A La Anguila, despues de bien lavada, quitarás dos dedos por la cabeza, y quatro por la cola; la enjugaràs con un paño, porque no sepa à cieno, y la pondràs en pedazos sobre hojas de laurel; y si no las tuvieres, ponle sobre unas cañas, partidas en raxas, y de este modo puedes hacer qualquier pescado, que en todos, ò en los mas dice bien.

Anguila con arroz.

Pondràs el arroz à cocer con todas especias; y si las Anguilas son gruesas, quando el arroz estè medio cocido
las

las echaràs en èl ; si fueren menudas , no las echas hasta , que el arroz se haya cocido , con un puñado de peregil : assi componen muy buen plato.

Anguilas en guisado con salsa.

ESte es el modo mas comun : Tomaràs las Anguilas , despues de desbarrigadas , las haràs trozos de dos dedos , como quisieres ; las lavaràs muy bien , las pondràs en una cazuela , echandolas ajos fritos , un puñado de peregil , cortado menudo , pimienta , azafran , clavillo , y canela ; con el clavillo iràs cortando , por ser especia muy ardiente : las pondràs à cocer con un poco de agua , y sal , y conforme vayan cociendo , picaràs una salsa de piñones , ò avellanas , quando estè picada , tendràs un poco de pan en remojo : si las avellanas son tostadas , tambien el pan ha de ser tostado , lo exprimiràs , y lo picaràs todo junto con dos granos de ajos , segun la cantidad de las Anguilas : si quieres no sepa mucho à los ajos , los assaràs primero , y quando estuvieren cocidas las Anguilas

las desata la salsa con el mismo caldo, la que echaràs sobre dichas Anguilas, y darà dos hervores, teniendo cuydado de menear la vasija, porque no se focarre con la salsa: las sazonaràs, y si no quieres echarles salsa, tambien son buenas con el caldo.

ARTICULO II.

Sollo pescado, y Lobo.

PAra componer gustosamente el Sollo, le cortaràs la cabeza, que no es afrenta, y sazonaràs un cocimiento de agua, sal, vino, y vinagre; ponle buena manteca de baca fresca, y echale de todas especias, y cantidad de yervas, peregil, un poco de hinojo, y oregano, y con todo esto lo coceràs, y majaràs unas rebanadas de pan tostado; y de este modo, aun despues de tan mortificado, te darà el pobre Sollo un buen plato.

Sollo

Sollo affado.

TOmarás oregano, sal, y ajos, y lo machacarás todo junto en el mortero, lo desatarás con vinagre, y echalo en una olla de barro, de manera que esté bien cubierta, y echale vino blanco, para que tome bien el gusto, unos clavillos enteros, y no eches otra especia alguna; fazonado de sal, y que esté un poco agrio, echa el Sollo en ruedas en el adobo, pon un poco de aceyte encima, que sea bueno. Este pescado se ha de asar en las parrillas, untalo con aceyte, y con el adobo, ò manteca fresca: si quieres hacer gigote de él, podrás sacarlo tan blanco, como si fuesse de Capon; pero será Capon gigote.

Almondiguillas de Sollo.

PIcarás la carne de Sollo muy bien, cruda, como se halláre; luego le pondrás huevos, y pan rallado, la fazonarás con pimienta, clavillo, y canela, tendrás caldo de garbanzos compuesto,

y harás tus almondiguillas, echandolas un poco de verdura picada, las quaxarás con unas yemas de huevos deshechos, y assi las podràs servir.

Costrada de Sollo.

LA carne del Sollo emperdigaràs en la sartèn, con buena manteca, ò aceyte, la sacaràs en una pieza, que se enfrie, la fazonaràs con todas especias, canela, un poco de zumo de limon, azucar molido, y huevos crudos, bien deshechos; de esta manera haràs la costrada, cociendola al fuego manso: suele ser tan buena, como otra qualquiera carne.

Pastelillos de Sollo.

PIcaràs este pescado crudo, despues de bien picado le pondràs huevos crudos media docena, v. gr. à proporcion de la cantidad del Sollo, fazonalo de todas especias, y un poco de agrio, y le echaràs sal, y aceyte; despues mezclalo todo, y de esto haràs una massa con harina, azucar molido cernido, un poco de

de aceyte, ò manteca, unas yemas de huevo, con sal, amassado todo con un poco de vino blanco: de esta massa haràs los pastelillos, y los freiràs en la sartèn: echales unos polvos de azucar por encima, y servidos calientes, gran cosa.

Lobo de mar assado.

ENtre los pescados, que conocemos en este Reyno de Aragon, es uno el llamado Lobo, y por haver de tratar tan poco de èl, le ingerimos con el Sollo. Su figura es como Saboga; el mejor modo de componerle para nuestro mantenimiento, es assado, en esta forma: Hecho trozos, se pondrà sobre unas hojas de laurel, en vasija espaciosa, freiràs unos ajos, y los echaràs sobre el pescado, tendràs prevenido en una cazuela peregil picado, con ajos, pimienta, y agrio, y le iràs dando con un manojo de peregil por encima, le pondràs mas fuego arriba, que abaxo; despues le bolveràs, y le daràs por la otra parte con la falsilla, y despues lo podràs servir à la mesa.

ARTICULO III.

Del Atùn , Besugo , y Salmòn.

PAra componer Atùn lo pondràs en agua corriente dos dias , y assi se le quitarà la sal ; lo haràs trozos del tamaño de nueces , lo coceràs de modo , que de en el agua un par de hervores , luego le quitaràs aquella agua , y lo pondràs en otra , que vuelva à cocer ; y si aun assi estuviere muy salado , repetiràs la misma diligencia con otra agua , y un puñado de colas de cebollas , y fino un poco de paja de centeno : con el cocimiento de estas dos cosas se desala , despues lo escorreràs ; dexalo enfriar , lo iràs enharinando , lo freiràs , y echalo en la olla donde se ha de guisar , con cebolla frita en abundancia , y en lugar de caldo echaràs vino blanco , y todas especias : dexalo cocer à fuego manso , dandole alguna buelta con cuydado , no se deshagan las porciones ; los sazonaràs , y quedará con una salfilla , por la harina,

G

que

que se echò al freirle : este es un guiso, que algunos dudarán si es de carne.

Costrada de Atùn.

Picaràs de la carne magra del Atùn, y le pondràs un poco de la hijada en lugar de tocino, la cantidad, que te pareciere, picandolo todo junto muy bien ; tomaràs un poco de manteca de baca, y ponla à calentar en una cazuela, y fino tienes manteca, pon aceyte; porque los pobres nos componemos con lo mas barato ; y quando estè caliente, echaràs el pescado picado, y lo emperdigaràs de manera, que quede enjuto, como si fuera carne ; lo fazonaràs con todas especies, y canela, zumo de limon, y ponle unas passas, echale unas quatro onzas de azucar, v. gr. à proporcion del Atùn, huevos crudos, con la misma proporcion, y haràs la costrada, fazonada de sal : si es necessario, dale un baño de huevos deshechos por encima, la que assi pondràs à tostar, con un poco de fuego por la parte inferior, y superior.

Sal-

Salpicòn de Atùn.

Despues de desalado el Atùn es muy bueno, si es de hijada: cocido que sea, haràs unas rebanadas de lo mas gruesso, entrefacando lo magro; compondràs Salpicòn con cebolla, pondràs las rebanadas gruessas por las orillas del plato, y el Salpicòn en medio, con unas cortadas de cebolla cruda, echaràs aceyte, y vinagre, y unos polvos de pimienta; este es el mejor pescado para Salpicòn.

Besugo assado.

Este es el mejor pescado de estos Países de Aragon. Despues de bien limpio, y escamado, le lavaràs, y enjugaràs con un paño limpio, lo pondràs en una vasija espaciosa; sobre unas hojas de laurel, le echaràs ajos fritos por encima, luego le pondràs fuego abaxo, y arriba algo mas; y quando los trozos estèn medio assados, tendràs prevenida una cazuela, ajos picados, pimienta, peregil, sal, agrio de lima, ò limon, y los iràs

rociando con un manojo de plumas, ò peregil, por una, y otra parte.

Escaveche de Besugo.

HAs de escamar los Besugos, lavarlos bien, y los pondràs à enjugar: si los quieres freir enteros bien puedes; pero si los huvieres de servir en trozos, serà bien que antes los hagas; quitales las cabezas, que no son peores por mas descabezados, que podràs aprovechar en plato extraordinario; pero no uses de trampa con ellas, porque à vista de todos saldràs por cabeza de Besugo, que serà lo mismo, que acreditarte de mala cabeza, y sin substancia. Luego freiràs tus trozos, y los pondràs en parte donde se enfrien; tomaràs el zumo de una docena de naranjas agrias, como zumo de fuegra, le echaràs un quartillo de vinagre por aumento; pondràs agua al doble de vinagre, un poco de sal, y pimienta, y un poquito de clavillo, y azafran; pondràs el escaveche en una cazuela, adonde estè caliente, y no cueza. Este cocimiento, despues de caliente,

tè, que te parezca haya recocado un poco, retíralo, fazonándole primero; y quando esté frio, echaràs los trozos de Besugo, que vengan ajustados: si los quieres servir calientes, sacaràs la cantidad, que hayas de gastar, con un poco del mismo adobo, sin echar otra alguna cosa; porque ya expelen de sí el aceyte, que percibieron al freirse, los que podràs conservar por bastante tiempo.

Salmòn.

EL mejor modo para este pescado, si es fresco, será cocerle, echarle ceyte crudo por encima, y un poco de agrio, y fino cogeràs cebolla frita, lo serviràs, fazonandolo de sal; y si estuviere salado, ponlo, si ser puede, en agua corriente como el Atùn, por espacio de veinte y quatro horas; despues sacalo, y estregalo con un esparto limpio, como te digo en las notas del principio; porque la limpieza, aunque es forma accidental, basta para hacerte Cocinero de forma: lo serviràs con un polvo de pimienta, y aceyte crudo.

ARTICULO IV.

De las Truchas, Luz, y modo de conservarse el pescado.

LAs Truchas son pescado muy estu-
pendo, y de mucho regalo ; para co-
cerse no es menester mas que agua , sal,
unas matas de peregil , agua quanto se
cubran ; despues de cocidas las echaràs
un poco de agrio por encima , y un pol-
vo de pimienta , y assi las podràs ser vir.

Truchas de otro modo.

TOmaràs las Truchas, que sean cre-
cidas ; bien limpias , y escamadas,
las lavaràs , enjugalas bien ; las pondràs
à cocer con agua , y sal , aceyte , con
ajos fritos , con todas especias , y quan-
do estèn medio cocidas , quitalas aquel
caldo , y echalas otro de nuevo , que
acaben de cocer ; sazonadas con todas
especias , desataràs una salsa de yemas,
con zumo de limon , de este modo las
ser-

serviràs : del caldo , que quitaste primero , compondràs una sopa buena , donde podràs añadir con huevos duros , salsa , y unos pedacitos de acitròn , para adorno de la sopa ; serà muy gustosa.

Truchas en guisado.

FReiràs las Truchas con aceyte , y si es manteca en qualquier pescado es mejor ; pero te podràs acomodar à tu estado ; luego picaràs de todas verduras , peregil , yerva buena , lechugas tiernas , y acederas , si es tiempo : lo picaràs todo en un mortero , como para salsa de peregil ; echaràs un poco de pan à remojar en agua fria , machacalo todo , echa azucar , y sazonalò de todas especias , luego defatalo con un poco de vinagre , y agua , de modo , que estè agridulce , y lo pondràs al fuego , rebolviendolo todo à una mano , hasta que se cueza ; echale un poco de cebolla frita , bien menuda ; pondràs las Truchas en una vasija , y echalas la salsa por encima , que cuezan un poco con ella ; y sirvelas calientes.

Plato de Truchas , y yervas.

TOmarás las Truchas , que sean grandes , las escamarás , abrelas por medio , y las harás pedacitos , los que freirás con tocino magro , y gordo ; tendrás cogollos de lechuga blancos , que son los mejores , y han de ser cocidos con agua fazonada , acabadas de freir , freirás unas rebanadas de pan blanco , luego echarás los cogollos en la sartèn , con el pringue que quedò , y los freirás de modo , que no se sequen : los sacarás , y pondrás en un lecho de rebanadas de pan , otros de cogollos de berza , y pedazos de Truchas ; irás echando pimienta , y naranjas , y en medio pedazos de pan , de los que freiste , unos pedacitos de tocino magro entre las berzas , y Truchas , se sirve caliente : si quieres hacer este plato mas sabroso , pondrás manteca en lugar de aceyte. Pero ya estoy oyendo tu escrupulo , que se funda assi : Vos , hermano Cocinero , tratais aora de comida de pescado , en que se prohibe el tocino ; pues còmo podremos usar lici-

licitamente de la manteca, y tocino? Este escrupulillo, que no notado, te sería de mucho gusto, quiero deshacerlo en esta forma: Es verdad, que mi intento es proseguir en este Capitulo la comida de pescado, y por esso trato de las Truchas, que atendido su naturaleza se pueden comer en dia de abstinencia de carne; pero el modo de guisarlas antedicho, suele hacerse por regalo en dias, que no se ayuna; con que no podràs gravar mi conciencia, que aunque de Cocinero, no puede permitirte este gusto, aun siendo de tan poco gasto; porque gusto, y gasto de este pobre Cocinero es muy arreglado à la Ley Evangelica, como iràs notando.

Luz frito, ò Merluza.

PAraque haviendo de guisar el Luz no te halles alucinado, supuesto, que todo pescado de mar es salado, paraque bien lo compongas, te quiero dar esta luz: Para desalarlo lo tendràs en agua el tiempo conveniente; despues de bien lavado, hecho porciones, lo enjugaràs
con

con un paño limpio, luego lo freirás; cuya diligencia hecha, lo pondrás en una vasija con aceyte, ajos fritos; picarás quatro granos de ajos crudos, con un polvo de pimienta, agrio de naranja, un puñado de peregil picado; desatarás con un poco de agua lo que picaste, lo echarás sobre dicho Luz: puesto un poco de fuego arriba, y abaxo, le darás unas bueltas, para que perciba el recado, y assi es muy gustoso; y si quieres hacerlo con salsa de avellanas, la desatarás en frio, y con un par de hervores, he aqui havrás salido muy lucido en tu guisado.

Para conservar pescado.

EN el Capitulo donde tratè del Abadejo en salmorejo verias, que no permite esta Cartilla enharinar el pescado para freirlo, por los motivos, que alli te dixè; ni te debe admirar, que gastasse tanto tiempo en cosa de tan poca monta; porque qualquier desatino està lexos de la Cartilla, que à comprehender otra cosa, mirando al bien comun, la dixeran

y no como cierto Cocinero, que despues que le hice cargo de la superfluidad de la harina, confesó con la obra, lo que no quiso con la palabra, no enharinando el pescado, que confesiaba debia enharinarse, leyendose en su rostro este sobre escrito: *Haced lo que hago, y no lo que digo*; pero no te haria esta leccion de gusto, si faltáran Mascarrones: tu, pues si quieres conservar el pescado, lo freirás sin harina, ponlo tendido donde se enfrie; echalo despues en aceyte virgen, se conservará todo el tiempo que quisieres. Nota bien, que el pescado enharinado se pierde en aceyte.

Adobo para pescado.

FReirás el pescado sin harina, y harás el adobo de este modo: Coge hojas de laurel, ajos machacados, vinagre fuerte, tomillo, hinojo, oregano, unos pedacitos de naranja; con todo esto harás un cocimiento, y echarás el pescado frio en el, y sino tuviere bastante sal, se le pondrá à proporeion.

* * *

ARTI-

ARTICULO V.

De la Saboga, Lamprèa, Barbos, Ranas, y Caracoles.

LA Saboga assada como la Angilaa es bella cosa, y si con salsa se compone, tambien es de buen gusto: para empanarla tomarás harina, agua tibiana, y la amassarás; luego la adobarás con aceyte, y huevos crudos, un poquito de anís, aguardiente, y sal; tendrás la Saboga escamada, y lavada, y la pondrás en el hueco de la tripa piñones, y perejil, y lo mismo harás por fuera, con un polvo de pimienta, y sal, y si quieres echar passas, sale bien; luego armarás la Saboga con la massa, à modo de un barquillo; la cocerás en el horno, y fuera para dia de carne, es buena con tocino entreverado, haciendo unas cortaduras en la Saboga, y la servirás fria ò caliente; si no fuere dia de carne echarás un poco de aceyte con ajos fritos; y con un poquito de ajo crudo tambien bien

bien será gustosa. Creeme , que hablo de experiencia , y sin haver recurrido à los Padres Descalzos , como el enharinado , en los que entrò solucion à su duda correspondiente à mi dictamen ; pero no à su deseo.

Lamprèa de Rio.

ESte es un pescado muy semejante à la Anguila , tiene diez , ò doce ahugeros debaxo de la cabeza , y es muy sanguineo. Para componer las Lamprèas , las lavarás antes de cortarlas , despues , desbarrigadas , y hechas pedazos , las echarás en una vasija , con ajos fritos , pimienta , azafran , clavillo , canela , un poco de peregil machacado , y las pondrás à cocer , que con la sangre , que arrojen harán una salsa muy buena.

Barbo.

TOmarás el Barbo , que sea crecido , lo escamarás bien , quitandole las alas , y la cola ; luego le pondrás à cocer con agua , y sal : quando estè cocido
le

le pondrás en un plato ; y le servirás con un poco de aceyte crudo, un polvo de pimienta, peregil, agrio de naranja ; muchos les gusta assi, y en especial los inapetentes.

Ranas en Pastelillos.

LAs Ranas, despellejadas, y lavadas, harás una massa con un poco de manteca de baca, agua caliente, sal, y huevos, à proporcion : armarás las Ranas (y será la primera vez, que estarán armadas) en los pastelillos, echando peregil, pimienta, un poco de azafran, piñones remojados, una puntica de ajo crudo, rebuelto todo : de este podrás ir echando sobre las Ranas, las sazónarás de sal, y unas passas sin orujo ; luego los cerrarás, los freirás en la sartèn, sírvelos con unos polvitos de azucar, y canella por encima, assi calientes. Es plato para convalecientes, è inapetentes.

Almondiguillas de Ranas.

Quitarás la carne de las piernas, llapolarás con peregil, y unas yemas de huevos duros, paraque abullen:

ten : luego tomarás un poco de pan rallado , y queso , à proporcion , de modo , que no se conozca mucho ; compondrás el capolado con huevos crudos , fazonarás de sal , y todas especias , y harás las Almondiguillas , sin tocarlas con la mano ; tendrás un molde para hacerlas , y fino es mas facil una xicara , mo-
jandola en agua tibia à veces : cogeras del capolado lo que quisieres dentro de la xicara , y moviendola , quedará la Almondiguilla hecha con perfeccion ; y de esta diligencia no escuso à la Monja mas curiosa , aunque se tenga por la mas limpia : ogee bien las moscas , que no tendrá poco que hacer , no se aumente con ellas la pasta ; no quisiera , que con esta advertencia quedára alguna mosqueada. Prevendrás caldo , si puede ser , de pescado , y quando menos de garvan-
zos , las echarás en el hervor , y con un par de hervores quedarán cocidas ; harás una salsilla de yemas , ò de avellanas , las servirás con poco caldo ; y sabelo para todo guiso , y particularmente en el
pescado , es la mayor falta
la sobra.

Ranas con huevos.

Pondrás agua en una vasija ancha, con sal, peregil, y ajos fritos, con todas especias; lo pondrás à cocer, luego echarás las Ranas, con los huevos estrellados, que estèn espaciosos; y las servirás de este modo: algunos tienen este plato por cosa regalada, no lo estraño.

Caracoles.

Después de remojados, los lavarás con un puñado de sal, les darás dos, ò tres aguas, los pondrás à cocer, espumalos; los echarás sal, tomillo, laurel en hojas, un manojo de oregano; y quando estuvieren cocidos, escorrelos bien, freirás cebolla, los echarás en la sartèn en que se frian: son muy gustosos; y paraque sepan mejor, harás un ajo de este modo: Tomarás un pedazo de pan, lo remojarás en agua, y vinagre; machacarás unos ajos en el mortero, con un poco de pimienta, y sal; luego lo exprimirás, pondrás un poco de pere-

peregil, yerva buena, lo picarás todo en dicho mortero, echarás yemas à proporcion, tomarás una aceytera de pico, y podrás echar aceyte poco à poco, y revolviendo à una mano, sin cessar, hasta que quede como engrudo, y que sepa à sal: de este ajo pondrás al borde del plato de los Caracoles, si huvieres de hacer muchos platos: y advierto, que no es bueno este guisado para aguados; porque con agua no son de provecho.

ARTICULO VI.

Dè los Huevos de todos modos.

LOs Huevos rellenos se hacen de este modo: Sacando las yemas, partien-dolos por medio, y picandolos con un poco de verdura, y pan rallado, sazonnarás con todas especies, canela, y azucar, echa Huevos crudos à proporcion; quando estè un poco blando el relleno, luego rellena los Huevos, rebozalo con otros Huevos bien batidos, con un po-

co de harina : los freirás con azúcar, y canela.

Huevos mexidos.

PAra hacer un par de Huevos echarás una onza de azúcar en una cazuela, y bulto de agua, como un par de Huevos; quando esté bien caliente el agua con el azúcar, echa los huevos bien batidos, ò deshechos, y con hierro dispuesto à este fin los rebolverás, hasta que se quaxen : assi suelen darse à los Enfermos.

Huevos passados por agua.

Algunos parecerá cosa frivola el poner por escrito cosa, al parecer, tan facil, pero no lo es. Para hacer mucha cantidad à un tiempo, pondrás un caldero de agua à hervir; quando esté hirviendo, echa los huevos frescos en un canasto, assi los sacarás todos à un mismo tiempo; porque si supongo, quieres hacer cien pares, y no es como te digo, unos sacarás duros, otros rotos, y otros,

otros, sin que estèn buenos para beberse.

Huevos en abreviatura.

TOmarás calabaza, cebolla, tomate, peregil, yerva buena, y lo freirás todo; luego lo echarás en vasija ancha, desharás bien los Huevos, fazonalos de sal, les pondrás fuego arriba, y abaxo, hasta que se tosten; despues los cortarás como tortada, y podrás servir.

Huevos duros.

TOmaràs los huevos duros, despues de pelados los pondràs en una vasija, con agua fazonada, freiràs cebolla abundante, y echarás peregil, yerva buena, y demás especias, una salsa de avellanas, y que dé un hervor; se pone pan à remojo en agua, y vinagre; pica luego avellanas con dos granos de ajos, y en los Huevos echarás aceyte, con ajos fritos; desatarás la salsa con el agua fazonada: à proporcion de los Huevos has de hacer la salsa, y echar el recado.

Otros diferentes.

Pondrás agua fazonada en una vasija ancha, echarás peregil, yerva buena, ajos fritos, pimienta, azafran, è irás echando los Huevos estrellados, y darán un hervor. Si es tiempo de Primavera se podrá poner de todos yervas; y assi son muy buenos.

Huevos en espuma.

Tomarás agua, y azucar correspondiente à los Huevos, y lo echarás en frio en un puchero, ò chocolatera: se desata con molinillo, y conforme se vaya calentando se va rebolviendo; y en hirviendo los sacará con espuma sobre algun plato de vizcochos, eicudillandolos como el chocolate.

Otros Huevos duros.

Cortarás Huevos por medio à lo largo, haciendolos rebanadillas, como quando se corta cebolla; y quando los

los tengas assi dispuestos, freirás cebolla menuda: frita que esté, echarás los Huevos, con un poco de verdura machacada, garvanzos tambien machacados, lo incluirás todo junto sazonalo con todas especies, y quaxalo todo con Huevos deshechos: si quieres echar agrio, sabe muy bien.

Otros Huevos diferentes.

TOMarás de Luz, que no tenga espinas, bien desatado, y lo cortarás como pedacitos de tocino, y harás los Huevos en tortilla; son tan gustosos, que algunos dudarán si son con tocino.

Huevos rellenos de otro modo.

SACarás lo que los Huevos frescos tienen dentro de la cascara, haciendole un ahujero como una avellana: con yemas, caldo del puchero, azucar, canela, y almendras picadas, harás una massa, ò pasta, que parecerá pan; con ella rellenarás los cascarones de los Huevos con un embudo pequeño,
sin

fin enfuciarlos ; tapa los ahugeros con cascara de huevo , y cocidos en un cozo, los podrás servir aunque sea à un Visitador , Obispo , &c. porque son de mucho gusto.

CAPITULO III.

PROSIGUE LA COMIDA
de pescado.

Sopa comun.

TOmarás del caldo, que quitaste de las Truchas, y tendrás Sopas de buen pan tostado, compondrás las Sopas en una tortera ; pon huevos duros deshechos à proporcion, peregil, queso rallado, unos polvos de clavillos, y canela ; tendrás avellanas tostadas, picalas con unos granos de ajos, pimienta, y azafran ; las desatarás con una porcion de caldo de las Truchas, ponlo todo à cocer en un puchero ; cocido, mojarás las Sopas con el demás caldo, que den
un

un hervor, luego retiralas, echales la salsa, con unos huevos deshechos por encima, pondrás mas fuego en la parte superior, que inferior, (ya supongo, que las has de haver cubierto) hasta que haga costra; y si en esta Sopa quieres echar algunos pedacitos de otro pescado, será cosa muy acertada.

Sopa de Quaresma.

Cortaràs las Sopas un poco crecidas, las pondràs en una vasija ancha, de quando en quando echa peregil picado, unos polvos de pimienta, y fuera de Quaresma un poco de queso rallado; freiràs cebolla, unos ajos, y echala sobre las Sopas; tendràs dispuesta salsa de avellanas, ò piñones machacados con unos granos de ajo, pimienta, y azafran; la desataràs con agua, que estará prevenida para las Sopas, ponla à cocer, teniendo cuydado de rebolverlas con el cucharon, porque no se deshagan; cocida que estè la salsa, toma la tercera parte, y echala por encima de las Sopas, las mojaràs, y pondràs à cocer; quando huvieren

vieren dado un par de hervores; quitalas el fuego, y echalas la salsa, que te quedò, tendida por todas las Sopas; y puesto fuego encima, hasta que hagan costra, las podràs servir.

Migas sin ajos.

Qualquiera cosa se puede hacer sin ajo; pero muchas veces el ajo es el sér de qualquier cosa: para hacer Migas sin ajo las cortaràs menuditas, las mojaràs con un poco de agua, y sal; pondràs cebolla à freir, y haràs Migas, picandolas bien, y las tostaràs; y si quieres hacerlas Sopas, les añadiràs un poco mas de agua, y las has de disponer à modo de una tortilla, bolviendolas de una à otra parte, dexalas tostar bien: son muy gustosas, y estomacales.

Caldo.

EL Caldo de yervas, que no sean muy fuertes, pondràs, en una olla, y habiendo machacado avellanas, con un poco de pan, y unos granos de ajos echa-

ẽcharàs huevos crudos, con todas especies; desataràs la salsa con dicho Caldo, echaràs cebolla frita con abundancia, y ponlo à cocer, paraque tome de las especies, y despues lo sacaràs à desudar; desata los huevos con caldo tibio, porque no quaxen, y lo incluiràs todo.

Caldo de otro modo.

T Omaràs el Caldo de los garvanzos, despues de cocidos, y compuestos; ponlo en una olla, cuélalo antes, echaràs una salsa de avellanas con un puñado de peregil, lo pondràs à cocer, y quando estuviere cocido, fazonalo con especies, sacalo, y ponlo à desudar; desataràs huevos con un poco de caldo tibio, compondràs los grabanzos de nuevo, y puedes de este modo añadir otro plato de ellos.

Burete.

E S una escudilla esta, que en la Orden de nuestro Padre San Francisco llaman Burete, puede ser de carne, ò de
de

de pescado: aora trato de la de pescado. Cogers el caldo de las yervas, particularmente si son pencas de acelgas, lo pondràs en la olla, que se ha de hacer el Burete, lo sazonaràs con todas especias, echaràs peregil, yerva buena poca, (y esto en qualquiera cosa, porque sobrefale mucho) emperdigaràs unas lechugas, y las picaràs con las pencas de acelga, un puñado de acederas de huerta; y picado todo, lo echaràs en la olla, y una sarteneda de cebolla frita, y un poco de queso: lo pondràs à cocer, y lo espesaràs con pan rallado; despues de cocido, sacalo del fuego à sudar, desataràs para una olla de un cantaro, docena y media de huevos con un poco de caldo tibio; y rebuelvelo bien, porque no se quaxe. Es esta una escudilla, que algunos dudarán si es de carne.

Buñuelos.

TEndràs un molde, à modo de un vaso, tan ancho de arriba, como de abaxo, con una cruz dentro de èl, que le coja todo, que de este modo quedan

dan quatro divisiones , como si estvieren dentro de un vaso , y la cruz ha de tener un cabo de hierro de media vara ; assi lo suelen hacer los Cerrageros : ponese este instrumento à calentar , haràs luego una pasta de huevos , con poca harina , que estè mas clara , que para hacer hostias , sacaràs el molde del fuego , y ponle en el aceyte ; luego le mojaràs en la pasta , y meneandole , soltarà , y si al principio no suelta , ayudale con una caña ; salen assi los Buñuelos como bonetes , y se pueden rellenar con pescado , ò con gigote , quitandoles lo que tienen dentro con unas tixeras ; despues de rellenos los pondrás en una vasija sobre unos papeles , paraque no se peguen , desharàs unos huevos , y les daràs con las plumas ; ponles mas fuego arriba , que abaxo , hasta que hagan costra , y los serviràs con azucar , y canela . Si quieres dar solos los Buñuelos , desataràs una poca de miel con agua caliente , y rocialos en el plato ; si quieres ponerles anís encima , lo haràs . Si te quedàre algo de pasta , haràs unas celosias , que qualquiera pueda mirar por ellas ;
toma-

tomarás una aceytera de buen pico, y aprisa iràs corriendo la mano, haciendo los cruzados sobre la sartèn, y las puedes servir sobre los Buñuelos.

Arroz con leche de Almendras.

PARA cada libra de Almendras es necesaria una libra de azucar, y otra de Arroz, seis huevos, y un poquito de canela; se compone de este modo: Quando un cazo de agua estè hirviendo, echaràs las Almendras, luego las sacaràs sobre el tablero, las mondaràs, y echaràs en agua fria, con dos onzas de piñones à cada libra de Almendras; las moleràs, y assi no saldrà parda la leche: desataràs la pasta con agua fria; lavado el Arroz con tibia, ponlo à enjugar; y la leche en una olla nueva, que se haya atibado, y tendràs otra con sal, para emperdigar el Arroz; el azucar echalo en la leche, y lo podràs espumar; la canela, ponla en un puchero nuevo en infusion, y echalo en el Arroz; iràs añadiendo con la leche poco à poco, hasta que el grano blandee, lo sacaràs del fuego, desataràs

ataràs unas yemas con leche fria , ò à lo mas , tibia , y tèn cuydado no se coagule : serviràs el Arroz con azucar , y canela , reservaràs leche , por si se endurece : el residuo de la leche colada es de ninguna substancia , bien que sè hay algunas , no sè si diga Señoras , tan pobres , (que es lo mas piadoso) que lo aprovechan todo , y assi en el Arroz dan à comer granzas ; pues sepan , que no son ašnos , los que comiendolas disimulan , fino , ò prudentes , ò interessados. Supongo , que las Religiosas de garvo entenderàn bien lo que digo , para saber manejarse.

Otro modo de Arroz.

PONdràs el Arroz limpio en la vasija , donde se ha de hacer , con un puñado de peregil picado , pimienta , y azafran , y le echaràs ajos fritos : luego lo pondràs à emperdigar , y quando estuviere tostado le echaràs el agua , y fazonalo , haz que se cueza ; si quieres añadir un poco de pescado deshecho , sale muy bien , como los tomates ; y si lo

lo quierès tostar , echaràs huevos batidos , poniendole fuego encima : si echares azucar , y canela por la parte superior , es bella cosa.

Almendrada.

PARA hacer la Almendrada has de poner un cazo de agua à cocer ; quando hierva echa las Almendras , sacalass luego , y las mondaràs en agua fria ; porque si las pones à cocer en agua fria , se harán aceyte quando las machaques , y no lograràs assi mas , que ser simple Boticario ; machacalas en el mortero : para cada escudilla es necessaria onza y media de Almendras , y una onza de azucar ; pero los pobres Religiosos nos contentamos con una onza de Almendras , y media de azucar : picaràs bien las Almendras con una porcion de azucar ; à cada docena de escudillas echaràs una docena de huevos , y para espesarla tomaràs un poco de pan sin tostar , remojado ; y sino almidòn , y ponlo à cocer ; para servirlo , con azucar , y canela por encima.

Avellanada.

PARA ocho escudillas tomaràs una libra de Avellanas tostadas, y sino lo estuvieren, las limpiaràs, que siempre tienen alguna cascara, las pondràs en una cazuela, rociandolas con unas gotas de agua, las echaràs unos polvos de sal, y dandoles unas bueltas, las escorreràs; las echaràs en la sartèn, y quando estuvieren tostadas, embuelvelas en un paño, hasta que se enfrien; las estregaràs, paraque se les vaya alguna migaja de piel: ponlas despues en el mortero, con un tostòn de pan remojado, machacalo todo, y desatado en agua, lo pondràs en la olla, con el azucar correspondiente: lo pondràs à cocer, hasta que levante el hervor; tendràs una escudilla de agua, porque tiene el ascenso, ò subida, como la leche, y lo mismo digo de la Almendrada: y has de advertir, que para esta no has de tostar el pan, como para la Avellanada.

Leche assada.

TOmaràs dos quartillos de Leche, con una libra de azucar, rebuelta con una docena de huevos batidos; rebuelvelo todo, ponle fuego arriba, y abaxo, y se assarà: tiene el gusto de quesada.

Col quaxada.

COceràs el grumo de la Col con agua, y sal; despues de bien escorrido; y picado tomaràs un poco de queso rallado, yerva buena, y peregil; picado todo bien, con una poca de cebolla frita: echaràs azucar, que sobrefalga, unos huevos, y todo junto lo rebolveràs: lo pondràs en vasija ancha, luego bate unos huevos, echalos por encima, pon la vasija entre dos fuegos: y serviràs la Col con azucar, y canela.

Pencas de Acelgas en pastelillos.

DE lo mejor de las pencas pon à cocer en agua, y sal; cocido, picalo muy bien, exprímelo en un lienzo claro,

claro, ponlo en vasija, echale un poco de pan rallado, azucar, y canela correspondiente; à la pasta, del mismo modo huevos. Armalo todo, y haràs unas tortitas, como si fueran huevos; bañalas con otros huevos batidos, ve mojan-do las tortas, y fritas en aceyte, que estará como para pescado, salen muy esponjosas; y si las sirves con azucar, y canela por encima, muchos no sabrán lo que comen.

Escudilla de Calabaza.

Mondaràs la Calabaza bien curada, de modo, que los pedazos no sean mayores, que nueces, cuecela con agua, y sal; cocida, defatala con el cucharon, echale cebolla frita, pimienta, azafran, y queso rallado: tendràs arroz limpio à proporcion, lo echaràs en la olla, y luego lo pondràs à sudar fuera del fuego.

Calabaza assada.

PAra hacer la Calabaza bien, cogela pequeña, la daràs dos, ò tres cortes al través: ponla en una cazuela con

I

acey-

aceyte crudo , peregil , pimienta , sal , y un poco de agrio , que quando hay Calabazas tambien se halla ; sino le hallares , de uba cruda ; pon un poquito de vinagre , fuego en la parte superior , è inferior de la cazuela , y se assaràn ; porque la humedad de la Calabaza la consume el fuego : pero nota , que por mas ajillos no tendrà mas substancia.

Calabaza en otro modo.

LAs Calabazas , que no sean duras , cortarás à ronchas delgadas : cubre la primera superficie de una vasija con ellas , y les echarás pimienta , sal , y tomates picados , quitandoles el pellejo : para esto se ponen sobre las brasas , despues , con otras tantas cortadas , que de nuevo echarás en la vasija , haz la misma diligencia , ponles aceyte crudo , fuego arriba , y abaxo , y si quieres , un puñado de pan rallado , un poco de yerva buena , con cebolla cortada menuda , y sino tuvieres tomates , echarás unos granos de agraz , y la servirás assi , sin galoppearla : esta es colacion de passeantes ,

no

no la frecuentes mucho, que, aunque buena, les servirá de enfado.

Calabaza reogada.

Cortarás la Calabaza en pedacitos crecidos, los pondrás en una olla, con una sarténada de cebolla frita, ajos majados, pimienta, sal, y tomates: le darás bueltas, hasta que se vaya reogando, y si echares un puñado de perejil, y yerba buena, sale bien, y à muchos les gusta cocida con agua, y sal, despues ponle un poco de aceyte crudo, y pimienta; porque hay gusto de los de primera clase, que vienen à parar en simples; mas contra gusto no hay disputa, aunque se lleve el credito de preñado.

Calabaza en otra forma.

Tomarás de las Calabazas no muy crecidas, cortalas en ronchas gruesas, como el dedo cortante, cuecelas con agua, y sal: quando hayan dado un hervor, sacalas, ponlas à escorrer en una tabla, las enharinarás, y fritas en la sartén,

tèn, las irás echando en una vasija poco à poco, con vino blanco, y canela, y daran un par de hervores: assi es la Calabaza menos mala, que la que dan los Obispos à sus Subditos, pero mas gustosa.

Cebolla reogada.

L Impias las cebollas, cortarás en quatro gajos, las emperdigarás en la sartèn con sal: quando estuvieren medio fritas, las echarás en la olla, donde se acabarán de reogar, con un poco de pimienta, y antes de servir esta Cebolla le echarás un puñado de pan rallado, y la rebolverás bien; y si fuere mucha la cantidad de Cebolla, echarás pan rallado à proporcion; es el mejor modo de componerla para colacion; y si aun de este modo no puedes hacer morder cebolla, no sè como facilitar la muerdan.

Cebollas rellenas.

Quitarás el corazon de las Cebollas, dexando los cascós mayores enteros; cocerás los corazones con agua,
y

y sal, y picados, ponlos en la sartèn con aceyte, ò manteca de baca, echando peregil, yerva buena, cogollos de lechuga, que cocerás, sino fuere tierna, con agua, y sal; la picarás, y rebuelvela con la cebolla de la sartèn, echale unos huevos batidos, rebuelvelo todo, hasta que estè enjuto: lo sacarás al tablero, y bolverás à picar bien; echarás queso, pan rallado, huevos crudos, y fazonarás de todas especies, y si quieres hacerle con dulce, no eches especias, ni queso: rellenas las Cebollas, si tienes caldo de garvanzos, cuecelas, y echalas salsa de piñones, ò avellanas.

Camuesa reogada.

NO me juzgues apocado, aunque me hallo en tantos ahogos, pues aun me hallo con animo de quitar el pellejo, y corazon à la Camuesa, para darte gusto, y exemplo: haz tu lo mismo en este ahogo, haz assi mismo pedazos la manzana, que no será difícil; no teniendo ya corazon, ponla en un puchero con azucar, y canela, un poquito de vino
blan-

blanco, pruebalo antes, no esté agrio: no hablo con Monjas, que por ventura no les agrada; ponlas à reogar à fuego manso.

Camuefas assadas.

A La Camuesa daràs una cortadura junto al cabo, que llegue hasta la mitad, luego otra por el suelo al rebès: hecho esto, con la punta del cuchillo daràs, aunque no seas Sastre, una puntada por medio, un quarto sin otro, y quedará la Camuesa en dos mitades, y quatro quartos, las quitaràs el corazon con la punta del cuchillo: en aquel hueco las echaràs azucar, y canela, y quedan como sino las huvieras partido; assalas: si las quieres rellenas, son mejores, aunque dificultosas de partir. Un Sugeto estuvo tres años en mi compañía, y no pudo aprender, tenia escusa en si mismo.



CAPITULO IV.

DE TODO GENERO de Yervas.

Acelgas.

DE esta yerva se podia escribir mucho, propondrè solo el modo mas comun, y facil. De las pencas crecidas tiernas quitarás la telilla, como quando se limpian para cortadas; las cortarás despues à pedacitos, y las cocerás con agua, y sal: cocidas que sean, escorrelas en una tabla; harás una massa con huevos, y harina, como para Abadejo; untarás las pencas en massa, las freirás en la sartèn, y sirvelas con azucar, y canela; son muy buenas, aunque caras para los pobres: para estos, pues, despues de cocidas con agua, y sal, se les echan unos ajos fritos, un puñado de harina quemada en el mismo aceyte: así son mas ligeras, y no malas.

Habas.

Habas verdes.

DEspués de cocidas con sal, las cortarás, y echalas aceyte con ajos fritos; machacarás una salsa de avellanas tostadas: tostarás affi mismo un poco de pan, y ponlo à remojo en agua, y vinagre, lo exprimirás bien, y lo machacarás con pimienta, y huevos correspondientes à la salsa, la desatarás con agua sazonada, y las echarás en las Habas, que den un hervor, de modo que no se focarren: advierte, que todo genero de yervas es bueno escaldarlas, paraque se vaya algo de verde.

Algarchofas.

POndrás la olla con agua al fuego, tendrás las Algarchofas mondadas, ò quitadas las hojas exteriores; quando hierva el agua, escaldalas, y cuecelas; cocidas, ponlas en una cazuela con caldo sazonalo con sal; y un polvo de pimienta; pondrás cebolla à freir; frita, quitala, y en el aceyte echarás un duñado

do de harina, hasta que se quemé; lo echarás sobre las Algarchofas, y se hará una falsilla, dandoles dos, ò tres bueltas: este es mejor modo para dia de ayuno; y si fuere dia de carne, en lugar de aceyte echarás tocino entre magro, y gordo, que aun serán mejores, aunque yo lo diga.

Espinacas.

DEspues de lavadas ponlas en la olla con sal, y un poco de aceyte, y que se vayan reogando; y quando estuvieren cocidas, sin mas agua, que la que ellas arrojan, escorrelas, y las compondràs de este modo: Pondràs aceyte con ajos fritos, luego tendràs passas, quitados los cabos, y las echaràs en el aceyte, hasta que estèn bien hinchadas; lo echaràs todo sobre las Espinacas, con un puñado de piñones remojados, y un polvo de pimienta, y rebuelvelas bien, despues picalas en la misma vasija con la misma paleta, por mas limpieza; y si las quíeres cocer, tambien puedes, componiendolas, como queda dicho; pero no son tan buenas,

Esparragos.

L Os Esparragos los iràs haciendo pedacitos, los mas tiernos los pondràs à remojo: luego tendràs agua à cocer, y los escaldaràs, poniendolos à cocer con agua, y sal: fazonalos, quando estuvieren cocidos, echando un poco de aceyte crudo, clavillo, canela, y un poquito de azafran, y si quieres vaciarlos en una tortera, echaràs unos huevos abiertos, que cocidos con los Esparragos, son muy buenos.

Judias verdes.

L Impias que sean las Judias, las pondràs à cocer con agua, y sal, y quando estuvieren cocidas las fazonaràs; tendràs cebolla cortada, y frita, la echaràs sobre las Judias, con un poco de sal, y un polvo de pimienta, y dales dos, ò tres bueltas, paraque perciba del recado.

Guisantes verdes.

TOmaràs los Guisantes, que sean tiernos, limpialos, quitandoles la gollilla, que tienen junto al cabo; los escaldaràs, cuecelos con agua, y sal; los tendràs despues retirados, hasta que sea hora de servirlos, en que los vaciaràs, echandolos en los platos, los serviràs con aceyte crudo, y pimienta por encima; este me parece el mejor modo, y se da sin diferencia à pobres, y ricos.

Setas de monte.

LAs Setas regularmente se lavan bien, porque no sepan à tierra: si estuvieren secas, las pondràs à remojo por la noche, las exprimiràs bien, y pondràs à cocer con agua, y sal; quando esten cocidas escorrelas, y ponlas à freir en aceyte; estando medio fritas, echaràs cebolla cortada, y que se acaben de freir con ella; ponlas despues en una cazuela, haz una salsa de avellanas, echa un puñado de peregil, yerva buena, y un

un polvo de pimienta, y que dè todo un hervor: son muy buenas, fino te agradaren con salsa, las comeràs con sola cebolla.

Criadillas de tierra.

ESta es una yerva muy regalada, criase como las patacas, debaxo de la tierra, las mondaràs, y las podràs echar en remojo en pedazos: escaldalas, ponlas à cocer, y cocidas, que sean, pon aparte el caldo con que se cocieron; vacialas en una cazuela, echalas aceyte con ajos fritos, componiendo una salsa del caldo, que apartaste, con todas especies, dexa que dè un hervor, y si te queda algo del mismo caldo, lo compondràs como de carne, y ferà tan bueno, que dudaràs si es de carne, ò pescado. Las patacas se componen del mismo modo; y si comes muchas te advierto, estaràs de tan buen ayre, y tan favorable, que con el ayre que soples puedes componer embarcacion para ir al Papa, fino es, que sea tan fuerte, que por romper las velas sea necessario su
repa-

reparo, que no se hace à costa de patacas.

Berengenas assadas.

DEspues de mondar las Berengenas, las coceràs con agua, y sal; hechas pedazos quando estèn cocidas, las pondràs en una vasija, que no sea honda: si fuere dia de carne; las echaràs una sarteneda de tocino entre magro, y gordo, con fuego arriba, y abaxo; las daràs bueltas, y quando estèn assadas las infundiràs agrio de lima, y un polvo de pimienta; mas para dia de pescado las pondràs aceyte con ajos fritos, machacaràs unos granos de pimienta, y ajos, peregil, y sal, y à cada buelta las iràs rociando con un manojo de plumas: tambien assi son gustosas.

Nabos.

LOs mejores que en Aragon se conocen son los de Maynar, Lugar de la Comunidad de Daroca; son buenos para comer, y malos para pelar, como cabos

cabos de cuchara: los limpiarás bien, y lavarás una, ò dos veces, ponlos à remojo, porque no les quede tierra; los escaldarás, y cocerás con agua, y sal, y despues de cocidos los escorrerás, y compondrás de este modo: Cortarás cebolla menuda, la freirás con aceyte bueno; ya frita, quita del aceyte la cebolla, y quemá en èl un poquito de harina, y la echarás sobre los Nabos, con un polvo de pimienta; los pondrás à fuego manso, les darás alguna buelta, y se reogarán grandemente: la cebolla que quitaste te servirá para huevos, ò para componer judias, ò garvanzos, echando mas aceyte: siempre has de discurrir el empleo de lo que te sobre; porque muchas veces lo que sobre, viene bien para otra cosa, y los pobres (à exemplo de Christo, que despues de haver socorrido à cinco mil hombres, mandò que se recogiesse lo que havia sobrado) deben aprovecharlo todo.

Borrajas rebozadas.

ESta es una verdura poco sabrosa à
 Cuerpos rellenos de manjares de
 mas

mas substancia , aunque à muchos les gustan dispuestas en la forma , que aqui dirè : Tomarás los tallos de las Borrajas tiernas , los cortarás à pedacitos de à quatro dedos , lavalos bien , cuecelos con agua , y sal , y quando estèn cocidos los escorrerás en una tabla limpia : luego haz una massa clara , como para Abadejo frito con huevos , y un poco de harina , los irás untando , y friendo en la sartèn , las serviràs con azucar , y canela : es assi buen plato ; y si se comieran como los Religiosos pobres , con agua , y sal , y un rayo de aceyte , ya les pareceria à los apetitosos aguado su gusto , y que les havia caído algun rayo.

Caldo de Borrajas.

T Omaràs aceyte bueno , freiràs cebolla menuda , y quando estè frita , quitala con una espumadera , y echa el aceyte en el caldo , con que cociste las Borrajas , machaca una salsa de avellanas tostadas , y echaràs tambien un tostòn de pan remojado , bien exprimido , con todas especies , como son , pimienta , azafrañ,

fran, clavillo, canela, y un grano de ajo; defatalo todo con el mismo caldo, que cueza un poco; fazonalo, por si le falta sal, facalo del fuego; defataràs huevos correspondientes, con un poco de vinagre, y los echaràs, quando estè tibio, porque no se coagulen los huevos, y lo pondràs à sudar, este es un caldo suave, y bueno; y tanto, que algunos dudaràn si es de carne; pero mas vale el collar, que el perro, y no llevará perro quien tome este caldo de Borrajas.

Cardos de Huerta.

L Impia bien los Cardos, quitandoles los hilos, y telillas, cortalos, y echalos en agua fria, porque no se ennegrezcan; escaldalos con agua cocida, y cuécelos con agua, y sal: cocidos, los escorreràs con una ollita de agua al fuego, y la fazonaràs de sal; machaca una salsa de piñones, ò avellanas, con pimienta, y unos granos de ajo, un remojòn de pan; la defataràs con la agua fazonada, la echaràs en el Cardo con aceyte crudo, que dè un par de hervores; sino tu-

vie-

bières , salsa, echarás aceyte, y ajos fritos.

Setas de Cardo.

EStas son las mejores : despues de bien lavadas , y cocidas con agua , y sal, las exprimiràs , y freirás con cebollas; harás una massa , como otras veces te he dicho , una salsa de avellanas , y huevos, con un grano de ajo , y todas especies, la massa que quede espesa: harás unas empanadillas , echando la salsa dentro , luego las freirás en la sartèn ; son muy buenas para añadir un plato , y à algunos les gustan mas , que Perdices ; pero estas elegiria yo por aquellas , y no pensaria errar en la eleccion.

Criadillas de tierra en otro modo.

ME ha parecido enseñarte otro modo de guisar las Criadillas , entre los muchos que hay: Toma las mayores, cuecelas con agua, y sal, bien mوندadas, reogalas con buen aceyte , y cebolla frita , les pondrás caldo de garvanzos, sazonalas con todas especies , un poco de

azafran , y verdura bien picada , lo pondrás dentro, y que cuezan un poco ; fazonallas de fal , y quaxalas con unas yemas de huevos , y zumo de limon , ò vinagre.

Berengenas rellenas.

COceráslas , partidas por medio , con agua , y fal ; cocidas , las escorrerás , quitandolas el corazon , de modo , que queden huecas como media nuez ; picarás unas pocas de las que cociste , freirás un poco de cebolla con buen aceyte , luego echarás las Berengenas machacadas , y un poco de yerva buena , y huevos crudos ; las pondrás al fuego , hasta que se sequen , rebolviendolo hasta que esté esto bien seco : echalo en una cazuela , con los huevos correspondientes , y un poco de pan rallado , un poco de queso ; fazonalo con todas especias , y canela , y unos polvos de azucar , llenarás con esto las medias Berengenas , tendrás un batido de huevos , y harina , claro , las mojarás en él , y las freirás en la sartén ; las servirás con azucar , y canela.

Chicorias , y Escarola.

L Impia , y lava bien las Chicorias, escaldalas, y cuecelas con agua , y sal : cocidas , escorrelas, y guarda el agua para los hypocondricos , las compondrás con aceyte , y ajos fritos. La Escarola, despues de bien lavada , la cocerás como las Chicorias , las compondrás con aceyte crudo ; y servirás con unos polvos de azucar por encima.

Zanahorias.

ES comida simple , y bestial ; si te gustan las Zanahorias , las pondrás à cocer con agua , y sal , y las harás raxas; con cebolla frita las pondrás en una cazuela , y fazonandolas de todas especias, y sal , las echarás agua caliente hasta cubrirse ; las pondrás dulce de azucar , ò miel , y vinagre , que estèn bien dulces, ò agrias ; luego freirás un poco de harina , que estè bien quemada , la desatarás con el mismo caldo de las Zanahorias , y se trabará en un hervor , con que de ali-

mento brutal passará à racional sustento, siempre ingrato, y de poca substancia.

VARIAS ESCUDILLAS.

Potage de Judias secas.

LAs Judias ya limpias lavarás, y pondrás à cocer, teniendo cuydado que cuezan prompto; quitaes esta agua, ponlas otra de nueva, y quando estuvieren cocidas las compondrás, echandoles cebolla frita, unos granos de ajos machacados, con pimienta, azafran, yerva buena, y si quieres esperarlas echa un puñado de pan rallado, y un poco de queso: tambien son buenas con un poco de arroz.

Otro modo de guisar Judias.

DEspues de cocidas las quitarás el agua, y las echarás aceyte crudo, pimienta, un puñado de peregil, y yerva buena, y ponlas à fuego manso, dalas dos bueltas, y sazonalas de sal; y sino quieres hacerlas de este modo, en la misma olla, antes de quitar el caldo, sazonalas

nalas de sal, y azafran; y las podrás servir con aceyte, y pimienta, sin caldo, y al que le guste echarás un poco de vinagre en su escudilla.

Abas secas.

LAs Abas limpias, y quitadas los gusanos, se escaldan antes de echarlas en la olla: las cocerás, y quitarás la espuma, porque siempre quedan gusanillos, y quando se hayan cocido machacarás unos ajos, si hiciere frio: si los que han de comerlas no gustan ajos ni especias, te acomodarás à su gusto, porque bien se pueden componer sin ellos: machacarás pues los ajos, pimienta, azafrán, y unos brotes de yerva buena, y lo desfatarás todo con un poco de agua caliente: à quatro puñados de Abas echarás uno de arròz limpio; sazonalas de sal, y ponlas el arròz correspondiente; rebuelvelas; y ponlas à sudar fuera del fuego, y de quando en quando las rebolverás con el cucharon.

Garvanzos comunes.

SI tuvieres cocimiento de acelgas, ò espinacas, con èl remojarás los Garvanzos, ò fino con el cocimiento de Abadejos; despues de remojados, lavados, y escaldados, cuecelos con un poco de acèyte crudo: despues de cocidos los pondrás cebolla frita, con todas especias, machacadas con unos granos de ajos, sazonalos de sal, y puedes esperarlos, poniendo la sexta parte de arròz: si fuere mesa de cumplimiento, echarás una salsa de avellanas, y huevos; mas para los pobres bastará machacar un cucharon de Garvanzos con yemas, y las claras podrás aprovechar en huevos en tortilla; con un huevo, y dos claras harás una tortilla sin fraude; porque puedes dar con gente tan bizarra, que te pidan cuenta de un huevo, y hablo por experiencia. Si quieres componer los Garvanzos con las cabezas duras del Abadejo, cocien-dolas con los mismos Garvanzos, y unas cabezas de ajos, son de buen gusto; pero en esto acomodate à las cabezas: si la
tie-

tienes buena , bien la havràs menester ; y fino ya te avisaràn de quando en quando , y la experiencia espero te saque perito , sin que te cojan entre puertas ; si vienen huespedes sin esperarlos , machacaràs yervas , y con ellas creceràs la escudilla ; cuydado con la conciencia.

Guisantes secos.

LOs mejores Guisantes son los que vienen de Francia , limpialos , y ponlos en remojo ; como los Garvanzos , ò con agua tibia , y sal : ponlos en la olla , donde se han de cocer con agua , y quando yerva los escaldaràs , luego los pondrás à cocer , y que sea prompto , para todo genero de yervas , ò legumbres : si conoces que son de mal cocer , echaràs un poco de aceyte crudo : se componen del mismo modo que los Garvanzos , con aceyte , cebolla frita , y unos granos de ajo en tiempo de Invierno ; echaràs de todas especias : si con esto no estuvieren bastante espesos , añade un poco de arròz.

Almendras verdes.

TOmarás las Almendras antes que se quaxen los hueffos , las estregarás con un paño , para quitarles el vello , y quedarán bellas , para cocerlas con agua , y sal ; cocidas , escorrerlas , freirás cebolla cortada menuda , y despues de frita reogarás con ella las Almendras ; echalas caldo hasta bañarlas ; fazonalas con todas especias , y canela , un poco de azucar , que dèn dos , ò tres hervores , y echalas un poquito de verdura machácada : sírvelas assi , sin quaxarlas con huevos.

Escudilla de Angel para Quaresma , y à los Ecclesiasticos servirá para Semana Santa.

PAra esta escudilla es menester à cada libra de arròz , una libra de azucar , y otra de almendras : el arròz lo has de lavar con agua tibia , luego lo pondrás à enjugar en unos manteles , y quando estuviere enjuto lo molerás , y passarás por cedazo de cernier harina ; y sí la mueles
el

el dia antes, la dexarà tendida , porque no se buelva agria : facaràs la leche de este modo : Pondràs un jarro de agua à hervir , y quando hierva echaràs las almendras , que dèn dos hervores , luego las mondarás , y las echarás en agua fria; machacalas , y sacalas la leche , la colaràs con una servilleta limpia, la iràs echando en una olla , y la pondràs à entibiar con el azucar ; luego desataràs la harina con poca leche , porque se deshagan los durujones ; y quando estuviere desatada, la pondrás en la olla , que se ha de hacer la Escudilla , à fuego lento , la iràs rebolviendo con el cucharon , y quando se ponga dura se ha de rebolver mas apriesa ; la probarás quando estè espesa, y no sepa à harina , señal , que està cocida ; tendràs una onza de canela en infusion , la echarás , quando estuviere cocida la escudilla ; para veinte escudillas has de menester seis onzas de azucar , y un quarto de canela echo polvos, con los quales servirás la escudilla.

Tostadas de pan con manteca.

Cortarás unas rebanadas de buan pan, tuestalas en parrillas , calienta la manteca , moja el pan en agua , escorrello , frie las rebanadas , y quando las saques de la sartèn , las rociarás con polvos de azucar , y canela : las servirás , si puedes , de la sartèn al plato ; y adviertan los escrupulosos, que aunque parecen cosas chavacanes , muchos las ignoran: con esta noticia no es necessario preguntar , y muchas veces no hay à quien.

Para conservar tomates.

Quando estèn medio crudos , echalos en aceyte frio , y los mantendrás todo el año, como si se cogieran entonces de la mata ; pero los has de coger antes de salir el Sol ; y el aceyte sirve para qualquier cosa.

Adobo de Aceytunas.

Cogerás las Aceytunas de el Arbol, quando veas alguna morada , que es indicio tienen el gruesso , que pueden tener,

tener , darás quatro , ò cinco cuchilladas à cada una , ponlas en agua dulce , mudandola de dos à dos dias , hasta que todas se undan en el agua : dispondrás un adobo de agua , y sal , y quando hayan tomado del agua , y sal , toma una vasija de medio cantaro , llenala de Aceytunas poniendo ruedas de limon , hojas de laurel , y olivo , è hinojo ; llenala de la misma agua de las Aceytunas , y ponle un poco de canela , y clavillo , y la mitad de pimienta , un poco de azafran , todo deshecho con el mismo adobo. Nota , que el adobo de las especias no dura mucho tiempo , porque se pone agrio con los limones , por esso han de componer pocas de una vez , y acabadas aquellas , compondrás otras del modo dicho , para esto puedes tenerlas todo el año en agua , y sal , irás sacando , y componiendo : Advierte , que las Aceytunas , despues del dia , que las pones en agua , han de estar cubiertas , porque de lo contrario se pierden.

Otras Aceytunas mas faciles compondrás assi : Recien cogidas , escogerás las mas grueltas para enteras , como no esten

ten dañadas , las pondrás , si puedes , en vidrio con agua , y sal , en piedra , con abundancia , que queden bien sabrosas: de este modo , sin tocarlas , se conservarán todo el año ; las menudas , y tacadas partirás ; si se han de gastar luego , cocerás el adobo con hinojo , tomillo , hojas de laurel , cascós de naranja , cabezas de ajos machacados , que sepan bien à sal ; este adobo frio echarás sobre las Aceytunas ; pero no las podrás conservar sino un mes , poco mas , ò menos. Si quieres conservarlas mas tiempo , pondrás las Aceytunas con agua , y sal , un puñado de hinojo , dos matas de tomillo , cascós de naranja , y assi se conservarán dos , y tres meses. Antes de echar el adobo à las partidas , las mudarás de agua nueve dias , paraque pierdan las actividad , y fortaleza del verdor.

Ya tienes , amigo Cocinero , una puntual breve noticia de los Guisados de Carne , y Pescado , ojala te agrade la substancia , y el modo , que yo tendré en ello singular gusto ; mas aunque juzgo imposible agradar à todos , no es dificultoso contenerse alguno ; y al que
no

no gustare , llevese estos r frescos.

ADDICION

PARA COMPONER AGUAS,
y otras advertencias.

Aguas de Limon.

Para doce vosos necessitas doce onzas de azucar , y un limon : medio dia antes de componer el Agua se le quita la corteza , y se machaca en el mortero ,   almir ez ; despues se echa en la garapiñera con el Agua : hasta que sepa bien   limon ; la colar s por un cedazo , echar s el agrio de aquel limon , hasta que conozcas ha tomado de él , despues la azucar , y puede ser que dicha azucar sobre , y siempre se ha de echar con reserva ; la colar s por un paño bien espeso en la misma garapiñera ; para helarla serán menester tres libras de nieve ; la dispondr s de este modo : la nieve menuda pondr s debaxo , bien cargada de sal,

sal , y la demás que sea mas gruesa , como huevos , encima , cargada de sal , como la de abaxo ; media hora antes de dar el refresco la irás moviendo , y tendrás cuydado de darle alguna buelta con una paleta de carrasca , porque se afuela , pegandose al suelo , y paredes , y se hiel mucho ; al tiempo de servirla la sacará fuera de la caxa , tendrás una cuchara , que no sirva para otra cosa , y sino bien limpia ; y la misma regla observarás en las demás Aguas.

Agua de Canela.

PAra el Agua de Canela es menester el azucar , como para el Agua de Limon , tres quattros de canela , cocien dose un dia antes ; cuecese à fuego manso con un pucherito nuevo , en donde quedará por espacio de media hora , cubierto el pechero , porque no se exhale ; despues de cocida , pondrás el puchero en arena , ò trigo ; quando hayas de componer el Agua , echarás la necesaria en la garapiñera , con el cocimiento de la canela , y el azucar , lo desatarás
en

en una cazuëla , y si fuere gruëfso , lo moleras antes , y lo passaràs por la estameña , ò paño espeso : llevarás el mismo methodo , que en el Agua primera.

Leche de Almendras.

PARA doce vasos una libra de azucar, doce onzas de almendras ; se mondan, y se van echando en agua fria , porque no salga parda la leche ; luego molerás la almendra , y quando estuviere bien molida , la defatarás con dichos doce vasos de agua : defatarás , y colaràs el azucar , y almendra del mismo modo pero esta se ha de colar hasta que no le quede substancia , torciendo bien el colador , y aquel residuo inutil lo arrojarrás , y compondrás la nieve como queda dicho.

Agua de Aurora.

PARA doce vasos de esta Agua echarás una libra de azucar , y para esto es menester , que los seis vasos sean de leche de almendras , y los otros seis de agua

agua de canela ; los mezclarás , y el azucar , pondrás en la garapiña todo re-
buelto , y la nieve , como à las demás
Aguas.

Leche helada.

LA Leche mejor es la fresca de Bacas ;
para cada vaso son menester una
onza de azucar , y tres quartos de canela
para doce vasos , cocida antes , y con
el agua que cocieres la canela defatarás
el azucar , y lo colarás , lo echarás todo
en la garapiñera con la Leche , de modo
que estè poco mas de media ; echaràs la
nieve , como à las otras Aguas ; tendràs
un molinillo de un dedo de recio , re-
dondo como una cobertura , y le iràs
dando como quien hace chocolate , y
quando conozcas se pega à las paredes ,
la separaràs con el cucharon , hasta que
estè toda garapiñada , la iràs escudi-
llando , y colmaràs bien los va-
sos , para tomarla con cu-
charilla.

Modo de hacer Requesones.

Pondràs la Leche en una olla nueva, no empleada en otra cosa, desataràs un poco de quaxo, à proporcion de la Leche, la pondràs al fuego, y como se vaya quaxando la iràs sacando con una espumadera bien limpia, lo echaràs en una cestilla, paraque se escurra; y quando le huvieres de servir, ò un poco antes, pondràs sobre el Requeson una espumadera clara, apretandola un poco, lo que saliere por los ahugeros será como piñones, los iràs echando en los platos, y serviràs con polvos de azucar, y canela, y à algunos pareceràn gusanos. La flor de cardo, y algarchofa seca es buena para quaxar, machacada en almirez; desatase con la Leche, y se cuele para quitarle las motas.

Para remojar Orejones, ò Cascabeles.

Remojaràs el dia antes de servirse los Orejones, ò Cascabeles en agua tibia, por todo el dia, hasta la noche, les

L

qui-

quitaràs bien el agua , los echaràs vino blanco hasta bañarse , estaràn con èl toda la noche , y los serviràs con azucar , y canela ; y si los remojas con solo vino , feràn mejores.

Para curar cortaduras.

Aunque parece esto salirme de mí Cartilla , y Libros , pero me ha parecido ponerte , amigo Cocinero , esta receta , que bien conoceràs , que no es mia , pero la puede tomar qualquiera , que la necèssite ; y tu , por ventura , ò por desgracia , la havràs menester alguna vez , que es cosa facil , que andando entre cuchillos , y manejandolos , te suceda el cortarte ; si te cortares , pues , en los texados hallaràs una yerva , llamada uba de Milano , como piñones , la machacaràs en el mortero , exprimiràs el zumo , lo pondràs en una redoma , se affolarà , y quedarà el licor como aceyte , aplicaràs à la herida unos paños mojadados con dicha agua , y sanaràs en poco tiempo.

Para

Para los que se quemèn , ò escalden.

SI te escaldàre el agua hirviendo , càida en rescoldo , pondràs la parte lefa en una vasija de vinagre virgen , donde la tendràs buen rato , assi no se levanta ampolla : otros cogen una cebolla machacada , y se estregan la parte escaldada ; pero si se levanta ampolla , de la que se hace llaga , pondràs al fuego un pucherito de agua , de modo , que le falten dos dedos para llenarse ; echaràs una poca de cera blanca en grumo , ò de qualquiera otra , si aquella falta , lo coceràs , y en dando un hervor lo sacaràs ; tendràs un poco de aceyte en una escudilla , iràs echando en ella de lo que hay en el puchero , poco à poco , de modo , que sola la cera cayga , y poco importa , que cayga algo de agua , porque despues se traba ella , y al mismo tiempo , que cae , se rebuelve con un palito hasta quaxarse ; con este unguento untaràs las llagas de la quemadura por mañana , y à pocos dias curaràs.

Para templar Sartenes.

NO hay cosa, que mas defluzca à un Cocinero, que un par de huevos mal hechos, y consiste muchas veces en faltar el temple à las Sartenes; las templaràs assi: Despues de bien limpias las calentaràs, las estregaràs con una corteza de tocino, assi se templan brevemente. Otras veces calientalas bien, rociaràs la parte exterior, y su suelo con vinagre; y si tuvieres priessa, echa dos cascarones de huevos en el fuego, que aquel humo las suele templar; pero atengome al tocino, que es lo mas seguro; haràs las tortillas de este modo: Echando un poco de aceyte, pondràs la Sartèn en las brasas, igual, bataràs los huevos, y quando estuviere el aceyte caliente los echaràs, dexalos quaxar, y los iràs rollando con la paleta, los bolveràs sin que se quemem, y han de quedar de modo, que cogiendolos del remate se ha de deshacer la tortilla, y quedar como una cuerda; y baste, que la Cartilla no havia de ser como una sogá.

Tie-

Tienes ya, amigo Cocinero, lo que necesitas para irte industriando, sacado de experiencias, y aplicacion: no hablo con el Cocinero de primera classe, à quien supongo mas bien instruido, que yo pueda serlo, sino contigo, Principiante, emmienda lo errado, y corrige lo que no te agrada, perdona lo que falta, dissimula el estilo, aprende lo que quieras, calla lo superfluo, y mira, que en todo te he deseado dar gusto, y todo lo sujeto à correccion: quedate à Dios, que nos conserve en amistad, y gracia.

Barcin. die 19. Aprilis 1767.

REIMPRIMATUR.

Mathen V. G. & Off.

Barcelona, y Abril 20. de 1767.

REIMPRIMASE.

De Irabien.

INDI-

INDICE

DE LO CONTENIDO

en este Libro.

CAPITULO PRIMERO.

SE TRATA DE LA COMIDA
de Carne.

EStofado. Fol. 2.

Otro Estofado. 3.

Gigote grueso. Idem.

Gigote comun. 4.

Prebe. 5.

Lampreado. 6.

Carne reogada en guisado. 7.

Otro modo de menos trabajo, cocida la
Cena. 8.

Otro compuesto. 9.

Otro. Idem.

Carnero verde. 10.

Guisado à modo de prebe. 12.

Costrada de carne, y huevos. Idem.

Otra

- Otra Costrada. 13.
 Otra Costrada. 14.
 Almondigas de Carnero. 15.
 Cebollas rellenas con carne. 16.
 Lechugas rellenas. 17.
 Calabazas rellenas. 18.
 Pepinos rellenos. 19.
 Guisado de Carnero con granada. 20.
 Lonjas magras de Carnero, ò Ternera.
 Idem.
 Tortillas de gigote de Carnero. 21.
 Costillas de Carnero. Idem.
 Sefos de Carnero. 22.
 Manos de Carnero. Idem.

CAPITULO II.

PROSIGUE LA COMIDA de Carne.

- C**aldo helado. 23.
 Caldo de otro modo. 24.
 Sopa. 26.
 Sopa comun. 27.
 Otra Sopa. 28.
 Burete. 29.
 Escudilla de Angel. 30.

Escu-

- Escudilla de calabaza con leche , Caldo
de carne, y miel. 32.
- Pies de Puerco rellenos. 33.
- Pepitoria. Idem.
- Sangre de Cordero , ò Cabrito. 34.
- Ternera assada. 35.
- Conejos en prebe. 36.
- Gazapos en guisado. Idem.
- Lonjas de Tocino. 37.
- Longaniza , ò Solomo. 38.
- Una cabeza de Cordero. Idem.
- Otra cabeza. 39.
- Liebre guisada sin agua. 40.
- Ternera estofada. 41.
- Lechoncito de leche con arroz. 42.
- Plato de huevos, y leche con dulce. Idem.
- Para añadir un plato con lenguas de Ter-
nera. 43.
- Cabeza de Ternera en guisado. 44.

CAPITULO III.

PROSIGUE LA MATERIA
del passado.

- C**Ostrada de Assadurillas. 45.
- C**riadillas de Cordero. 46.

Cor-

- Cordero , ò Cabrito assado. 47.
 Escudilla de Farro. 48.
 Manos de Ternera. 50.
 Salpicòn de Baca. Idem.
 Arroz de grassa. 51.
 Algarchofas rellenas. 52.
 Algarchofas con Tocino magro. Idem.
 Algarchofas con dulce. 53.
 Algarchofas assadas. Idem.
 Rellenos de pan , y grassa. 54.
 Fideos gruessos. 55.
 Liviano gustoso. 56.
 Baca en guisado. Idem.
 Pernil cocido con vino blanco. 57.
 Almondigas repentinas. 58.

CAPITULO IV.

DE LA VOLATERIA.

- C**Odornices assadas. 59.
 Codornices en guisado. Idem.
 Pabos assados. 60.
 Perdices en guisado. 61.
 Perdices en prebe. Idem.
 Perdices assadas con Sardinias. 62.
 Pabo assado con verdura. 63.

- Pollos assados. 64.
Pollos guisados. Idem.
Pepitoria de menudillos de Pollos. 65.
Pollos rellenos. 66.
Pollos lampreados. 67.
Anades con Membrillos. Idem.
Anades para Caminantes. 68.
Gallinas con acederas. 69.
Pichones, ò Pollos rellenos. Idem.
Gallina dorada. 70.
Pasteles de Pollos, ò Gazapos. 71.
Pollas de leche en abreviatura. 72.
Pollas, ò Capones assados. Idem.
Almondiguillas de Ave. 73.
Pollos de Carretero, con salsa de pobres. 74.
Substancia para Enfermos. 75.
Una pierna de carne assada. 76.
Modo de componer un Lechon, desde que se deguella hasta colgarse: servirá en especial para Religiosas. 77.
Salchichas, ò Longanizas bastas. 80.
Derretido. Idem.
Salar las piezas. 81.
Chicharrones del Derretido. Idem.

CAPITULO I.

COMIDA DE PESCADO.

- A** Badejo. 82.
 Abadejo ordinario. 83.
 Abadejo de otro modo. Idem.
 Otro Abadejo diferente. 84.
 Almondiguillas de Abadejo. 85.
 Abadejo frito con miel. Idem.
 Abadejo en otra forma. 86.
 Otro guisado de Abadejo. 87.
 Abadejo con tomates. Idem.
 Abadejo con prebe. 88.

CAPITULO II.

PROSIGUE LA COMIDA
de Pescado.

- A** Nguila assada. 91.
 Anguila con arroz. Idem.
 Anguilas en guisado con salsa. 92.

ARTICULO II.

- S**ollo pescado , y Lobo. 93.
 Sollo assado. 94.

Almondiguillas de Sollo. Idem.

Costrada de Sollo. 95.

Pastelillos de Sollo. Idem.

Lobo de mar assado. 96.

ARTICULO III.

DEl Atùn, Besugo, y Salmon. 97.

Costrada de Atùn. 98.

Salpicòn de Atùn. 99.

Besugo assado. Idem.

Escaveche de Besugo. 100.

Salmòn. 101.

ARTICULO IV.

DE las Truchas, y modo de conservar el Pescado. 101.

Truchas de otro modo. Idem.

Truchas en guisado. 103.

Plato de Truchas, y yervas. 104.

Luz frito, ò Merluza. 105.

Para conservar Pescado. 106.

Adobo para Pescado. 107.

ARTICULO V.

DE la Saboga, Lamprèa, Barbos, Ranas, y Caracoles. 108.

Lamprèa de Rio. 109.

Bar-

Barbo. Idem.

Ranas en pastelillos. 110.

Almondiguillas de Ranas. Idem.

Ranas con huevos. 112.

Caracoles. Idem.

ARTICULO VI.

DE los Huevos de todos modos. 113.

Huevos mexidos. 114.

Huevos passados por agua. Idem.

Huevos en abreviatura. 115.

Huevos duros. Idem.

Otros diferentes. 116.

Huevos en espuma. Idem.

Otros Huevos duros. Idem.

Otros Huevos diferentes. 117.

Huevos rellenos de otro modo. Idem.

CAPITULO III.

PROSIGUE LA COMIDA
de Pescado.

SOpa comun. 118.

Sopa de Quaresma. 119.

Migas sin ajos. 120.

Caldo de yervas. Idem.

Cal-

Caldo de otro modo, 121.

Burete. Idem.

Buñuelos. 122.

Arroz con leche de Almendras. 124.

Otro modo de Arroz. 125.

Almendrada. 126.

Avellanada. 127.

Leche assada. 128.

Col quaxada. Idem.

Pencas de acelgas en pastelillos. Idem.

Escudilla de Calabaza. 129.

Calabaza assada. Idem.

Calabaza de otro modo. 130.

Calabaza reogada. 131.

Calabaza en otra forma. Idem.

Cebolla reogada. 132.

Cebollas rellenas. Idem.

Camuesa reogada. 133.

Camueffas assadas. 134.

CAPITULO IV.

DE TODO GENERO DE YERVAS.

A Celgas. 135.

Habas verdes. 136.

Algarchofas mondadas. Idem.

Espi-

- Espinacas. 137.
 Esparragos. 138.
 Judias verdes. Idem.
 Guisantes verdes. 139.
 Setas de monte. Idem.
 Criadillas de tierra. 140.
 Berengenas assadas. 141.
 Nabos. Idem.
 Borrajas rebozadas. 142.
 Caldo de Borrajas. 143.
 Cardos de huerta. 144.
 Setas de Cardo. 145.
 Criadillas de tierra de otro modo. Idem.
 Berengenas relienas. 146.
 Chicorias, y Escarola. 147.
 Zanahorias. Idem.

VARIAS ESCUDILLAS.

- P**Otage de Judias secas. 148.
Otro modo de guisar Judias. Idem.
 Habas secas. 149.
 Garvanzos comunes. 150.
 Guisantes secos. 151.
 Almendras verdes. 152.
 Escudilla de Angel para Quaresma, y à los
 Ecclesiasticos servirà para Semana San-
 ta. Idem.

Tof-

Toftadas de pan con manteca. 154.
 Para confervar Tomates. Idem.

ADDICION

PARA COMPONER AGUAS
 y otras advertencias.

A Gua de Limon. 157.

Agua de Canela. 158.

Leche de Almendras. 159.

Agua de Aurora. Idem.

Leche helada. 160.

Modo de hacer Requesones. 161.

Para remojar Orejones, ò Cascabeles.
 Idem.

Para curar cortaduras. 162.

Para los que se quemán, ò escaldan. 163.

Para templar Sartenes. 164.

F I N.



